

Jahody s domácím tvarohem

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Na dezert:

- 1 l mléko plnotučné
- 2 KL citrónová šťáva (z 1/2 citrónu)
- 40 kusů jahody
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 2 KL cukr
- 1 balení Zdobení tmavé Dr. Oetker

- 1 Na přípravu dezertu mléko nalijeme do hrnce a vymačkáme do něj šťávu z 1/2 citronu, aby se mléko srazilo. Mléko necháme asi 5 minut odstát a pak ho přivedeme za občasného promíchání k varu. Vaříme dokud se nezačne oddělovat čirá syrovátka. Scedíme přes hustší síto a tvaroh ještě měchačkou promačkáme, aby pustil zbylou tekutinu.
- 2 Jahody omyjeme, zbavíme stopek a rozdělíme na talířky (na 4 malé nebo 2 větší). Jahody rovnoměrně posypeme cukrem a vanilínovým cukrem.
- 3 Tvaroh rozdělíme na jahody (může být ještě vlažný). Na závěr ozdobíme zdobením.

Tip:

- 1. Zachycená syrovátka je velmi zdravá na pití – ať už samotná nebo smíchaná např. s ovocnými šťávami. 2. Místo citronem můžeme srazit mléko i přidáním lžice octa – následný postup je stejný. Nebo můžete nechat mléko zkysnout v teple (to ale musíte počkat několik dnů a nesmíte zaměnit mléko zkyslé za mléko zhořklé! – pro tento způsob zkysnutí mléka je vhodnější mléko v sáčkích nebo v lahvi, méně vhodné mléko krabicové). Pro domácí tvaroh platí, že lépe chutná z plnotučného mléka, na přípravu ale hodnota tuku vliv nemá.