



Rybízovo-jahodový trifle

asi 8 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu trifle smícháme pomerančovou šťávu s vínem, cukrem a vanilkovou pastou a necháme několik minut redukovat. Odebereme 2 PL na pokapání piškotů.
- 2 Na přípravu želé rybíz a nakrájené jahody rozdělíme do pohárů. Dort-želé rozmícháme ve vodě a vlijeme do kastrůlku s vínem. Přidáme cukr a minutu povaříme podle návodu na obale. Horké želé nalijeme na ovoce a necháme ztuhnout.
- 3 Na jahodovou smetanu v míse smícháme jogurt se zakysanou smetanou a cukrem.
- 4 Puding uvaříme s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme a za stálého míchání ho necháme zchladnout. Vlažný naneseme na ztuhlé želé a necháme zcela ztuhnout.
- 5 Na ozdobení nalámeme piškoty a pokapeme je odloženým svařeným vínem. Poté na ně rozdělíme připravenou jahodovou smetanu, ozdobíme ovocem a vyšlehanou šlehačkou.

Tip:

- Varianta pro děti: Místo vína lze použít jahodový kompot. Jahody scedíme a šťávu zachytíme na želé.

Přísady::

Na pomerančové víno:

120 ml šťáva pomerančová
120 ml červené víno
4 zarovnaná PL cukr třtinový
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na želé:

120 g rybíz černý
8 kusů jahody
1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
4 PL voda
200 ml svařené víno
2 zarovnaná PL cukr třtinový

Na jahodovou smetanu:

300 g jogurt jahodový smetanový
360 g zakysaná smetana
4 zarovnaných KL moučkový cukr

Na puding:

1 balení Dr. Oetker Puding
příchuť Vanilka
500 ml mléko polotučné
3 zarovnaných KL cukr

Na ozdobení:

6 ks cukrářské piškoty
jahody
rybíz černý
250 ml smetana ke šlehání 33%

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
8 ks dezertní poháry

