



# 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 nanese 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 svažené 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

