



Želé kostičky

asi 24 porcí

snadná příprava

do 40 minut



Sušenky vyskládáme na malý plech vedle sebe (utvoříme čtverec 3 x 4 sušenky).

- 1** Z zchlazeného želé odlijeme trochu (asi 1,5 cm výšku) do hlubokého talíře nebo do mělké misky a dáme do lednice ztuhnout pro pozdější vykrajování a zdobení. Pak nalijeme 5-6 PL želé na sušenky a dáme do lednice na chvíli ztuhnout. Kdybychom nalili vše najednou, sušenky by vyplavaly nahoru. Když sušenky v želé zatuhly, nalijeme na ně zbytek želé. Pokud nám mezitím zbylé želé ztuhlo, můžeme ho znovu na mírném ohni rozehřát a nechat chvíli vychladnout. Želé můžeme pomalu rozehřívát opakovaně bez vlivu na kvalitu. Plech s želé dáme do lednice ztuhnout.
- 2** Ztuhlý dezert nakrájíme na kostičky podle sušenek a přeneseme je na podnos.
- 3** Na ozdobení smetanu ušleháme s vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem dotuha a zdobícím sáčkem ozdobíme kostičky. Opět uložíme dezert do lednice.
- 4** Z želé na talíři, který jsme si odložili stranou, vykrajíme srdíčka a ozdobíme jimi kostičky se šlehačkou. Dezert uchováujeme až do servírování v lednici.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka (Ø 5 cm)
cukrářský sáček se zdobící trubičkou (Ø 1 cm)

Na želé:

4 balíčky Dort-želé žluté Dr. Oetker
1 l voda
9 zarovnaná PL cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balení sušenky BeBe (12ks) obdelníkové

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker





Tip:

- Část vody můžeme nahradit ovocnou šťávou nebo džusem. Zvýrazní se tím chuť.

