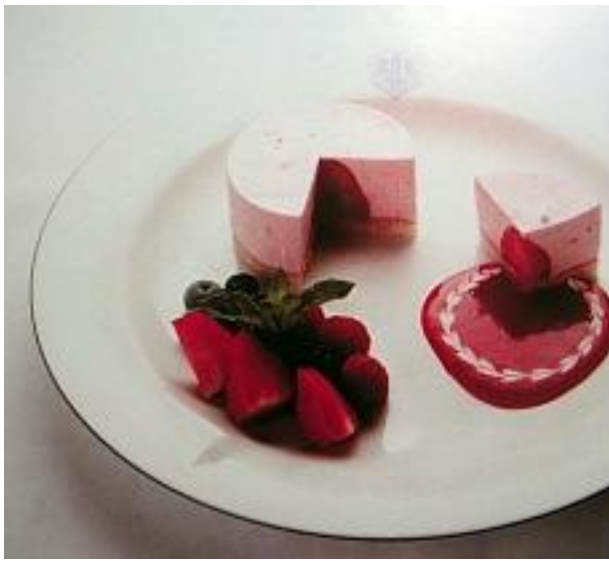
# Jahodové pokušení s lesními plody



Kategorie: Poháry/zmrzliny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

100 g čerstvé jahody
125 g voda
100 g alaska jahodová
500 g šlehačka
50 g cukr moučka
50 g olej
100 g roládová hmota piškotová
200 g jahodová omáčka
300 g lesní plody
100  g. - jogurt bílý
1625 g Celkem
25 g Výrobní ztráty
1600 g Váha hotového výrobku

## Postup

Formičky vymažeme olejem, vysypeme moučkovým cukrem a na dno vložíme vypíchnutý piškotový plát ve tvaru formičky a do středu vložíme jahodu. Nyní si připravíme náplň. Alasku rozmícháme s vodou, přidáme 0,333333333333333 ušlehané šlehačky a po té vmícháme zbytek. Pěnou naplníme připravené formičky a uhladíme. Necháme zatuhnout. Zdobíme na talíři lesními plody a jahodovou omáčkou do které kápneme bílý jogurt, který potáhneme párátkem.

Jahodová omáčka: jahody mražené 400 g, cukr krupice 150 g, krémový prášek 30 g, voda 200 g, griotte 25 g,

Celkem 805 g
Výrobní ztráty 55 g
Váha hotového výrobku 750 g

Výrobní postup:

Mražené jahody necháme povolit a rozmixujeme. Takto připravené jahody smícháme s cukrem a částí vody. Směs přivedeme do varu. Po uvedení do varu přilijeme rozmíchaný krémový prášek ve zbytku vody a povaříme. Po částečném zchladnutí zamícháme griotte.