

Bábovka s malinovou šťávou

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Maruš

Suroviny

500 g čerstvých nebo zavařených nebo zmražených malin

6 plátků bílé želatiny

vanilkový lusk

200 g smetanového másla

1 citrónu - šťáva ze 3 limet nebo z

200 g plnotučného jogurtu

75 g cukru

250 g smetany ke šlehání

několik snítek máty

Postup

Čerstvé maliny přebereme, omyjeme, necháme okapat, zmražené maliny necháme roztát. Želatinu namočíme na 5 min ve studené vodě. Z vanilkového lusu vyškrábeme dužinu. Smícháme smetanové máslo, jogurt, 50 g cukru, šťávu ze dvou limet, a vanilkovou dřev. Vymačkanou želatinu rozpustíme za stálého míchání na mírném ohni a vmícháme ho do krému. Smetanu ušleháme dotuha a spolu se 150 g malin vmícháme do krému. Krém naplníme do banánové formy a necháme stuhnout v chladničce. Poté vyklopíme. Zbylé maliny rozmixujeme a ochutíme cukrem a šťávou z jedné limetky. Hotovým piré přelijeme bábovku a ozdobíme snítkami máty.

Poznámka

1 kus 500 kcal