

Dezert snů s jahodami a mandličkami

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 40 •
- 3 žloutky - •
- 80 •
- 500 •
- 2 pomeranče - • 1 sáček vanilkové ho cukru • 250 g piškotů • 600 g jahod •
- 250 •
- 100 g mandlových lupínků



Postup

Postup:

1. Ve 250 ml mléka rozkvedláme škrob, žloutky a 40 g cukru. Zbývajícím mléko osladíme cukrem i vanilkovým cukrem a ohřejeme. Při lijeme ochucené mléko a za stálého míchání po vaříme, dokud směs nezačne tuhnout. Potom odložíme stranou a necháme vychladnout.
2. Skleněnou mísu vyložíme piškoty. Očistíme jahody. Asi 500 g jich nakrájíme na plátky. Oloupeme pomeranč, rozdělíme ho na dílky a ty rozčtvrtíme.
3. Polovinou krému naplníme mísu a na něj nasypeme ovoce. Proložíme další vrstvou piškotů, ovoce a krému a uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky.
4. Našleháme smetanu a dezert jí ozdobíme. Obložíme plátky mandlí a celými jahodami.

Poznámka

Na osobu: asi 450 kalorií