

Lipánková jahodová koule

🕒 30 minut příprava plus 8 hodin v lednici ●●○○

Ingredience

- 4× Lipánek tradiční smetanový
- 2× Jihočeská smetana čerstvá
- 90 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 8 plátek želatiny
- cukrářské piškoty
- 400 g čerstvých jahod
- potravinářská fólie
- 3 lžice vody



Návod na přípravu:

Střední mísu vyložíme potravinářskou fólií. Jahody nakrájíme na plátky a vložíme plochou stranou na fólii. Nakonec budou jahody tvořit vrchní vrstvu dortu. Zbylé jahody rozmixujeme s trochou vody tyčovým mixérem.

Smetanu ušleháme do tuha. Metlou do ní zamícháme Lipánky a cukry. Plátky želatiny dáme do kastrůlku, zalijeme asi třemi lžicemi vody a necháme je nabobtnat. Poté želatinu zlehka rozpustíme na sporáku. Nesmí se vařit, jen zahřát. Jakmile je všechna želatina rozpuštěna, zamícháme do ní dvě lžice připraveného krému, který poté zamícháme metlou do připravené směsi.

Krém nalijeme do poloviny mísy s jahodami. Cukrářské piškoty obalíme v jahodovém pyré a naskládáme je na krém. Piškoty zalijeme opět krémem téměř k okraji mísy. Navrch dáme další vrstvu obalených piškotů. Tím vytvoříme dno dezertu, proto dbáme, aby byly piškoty všude. Piškoty lehce přimáčkeme, přikryjeme je talířem nebo potravinářskou fólií a dáme chladit do ledničky ideálně do dalšího dne, nebo alespoň na 8 hodin.

Po zatuhnutí dáme na mísu talíř a otočíme ji. Nyní je čas sundat mísu i s fólií a potěšit se jahodovým výsledkem.