

Jahodový dort s Jihočeským jogurtem Nature

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Lehký ovocný a jednoduše skvělý. Tak budete popisovat tento zákusek až ho ochutnáte.



Ingredience

- 300 g Jihočeského jogurtu Nature
- 100 ml Jihočeského mléka
- 2 lžíce želatiny
- 250 g čerstvých jahod
- 4 lžíce cukru
- 200 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- rybízová šťáva
- 1 balení dětských piškotů
- ovocná želatina

Návod na přípravu:

Dno i stěny dortové formy vyložíme piškoty. Do vlažného Jihočeského mléka namočíme želatinu a necháme ji nabobtnat. V míse smícháme Jihočeský jogurt Nature, cukr, rozpuštěnou želatinu a asi polovinu čerstvých jahod. Směs zjemníme ušlehanou Jihočeskou smetanou ke šlehání, rozetřeme do dortové formy, proložíme piškoty a na povrch dortu ozdobně rozložíme zbývající jahody. Z rybízové šťávy, kterou doplníme vodou na předepsané množství a případně ještě dochutíme cukrem a citronovou šťávou, uvaříme rosol. Nalijeme jej na ovoce a dort uložíme do chladničky ztuhnout a rozležet.