



# Dvojfarebný jahodový želé pohár

Svieži letný dezert s čerstvým ovocím a Tortovým želé červeným Dr. Oetker.

asi 4 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady::

### Prísady:

500 g jahody čerstvé  
2 balíčky Tortové želé červené Dr. Oetker  
3 zarovnaných PL cukor  
1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker  
500 ml smotana na šľahanie (33%)

### Na ozdobenie:

250 ml smotana na šľahanie (33%)  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
Dekor mix ružový Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

ponorný mixér  
elektrický ručný šľahač  
4 dezertné poháre  
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou  
formička na vykrajovanie v tvare srdiečka

- 1 Na prípravu pohárov polovicu jahôd rozmixujeme ponorným mixérom. Zvyšné jahody nakrájame na malé kúsky. Rozmixované aj nakrájané jahody vložíme do hrnca a pridáme tortové želé, cukor a privedieme do varu. Povaríme asi minútu. Poháre nakloníme, našikmo do polovice naplníme a necháme tuhnúť. Zvyšné jahody nalejeme na menší podnos vyložený papierom na pečenie a necháme stuhnúť.
- 2 Náplň vyšľaháme so smotanou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni podľa návodu na obale. Rozdelíme do pohárov a uhladíme.
- 3 Na ozdobenie vyšľaháme smotanu s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Šľahačkou naplníme cukrárske vrečko a poháre ozdobíme.
- 4 Formičkou na vykrajovanie vykrojíme zo stuhnutého želé srdiečka a nimi a ružovým zdobením poháre dozdobíme.

