



Jahodový dezert so želé

Desiata na letné popoludnie s čerstvým ovocím a Tortovým želé červeným Dr. Oetker.

asi 8 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Prísady:

- 150 g müsli s orechmi
- 1 balenie Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker
- 500 g mascarpone
- 200 g jogurt biely polotučný
- 50 g cukor práškový
- 1 balíček Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker
- 1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
- 1 balíček Želatinový stužovač Dr. Oetker
- 100 ml voda
- 250 g jahody čerstvé
- 1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker
- 250 g voda
- 2 zarovnané PL cukor

Okrem toho potrebujeme:

8 dezertné poháre alebo misky

- 1 Na prípravu dezertu müsli pomocou váľka rozdrvíme a vložíme do misy. Pridáme polevu rozpustenú podľa návodu na obale a zamiešame. Po stuhnutí rozdrvíme a rovnomerne rozdelíme na dno do pohárov.
- 2 V mise zmiešame mascarpone s jogurtom, cukrami a kôrou. Želatinový stužovač pripravíme s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame do zmesi. Rozdelíme asi do $\frac{3}{4}$ výšky pohára a necháme asi 30 minút v chladničke stuhnúť.
- 3 Na povrch dezertu poukladáme očistené a nadrobno nakrájané jahody a zalejeme tortovým želé pripraveným s vodou a cukrom podľa návodu na obale.

