



# Kokosové poháre s jahodovým želé

Jednoduchý a chutný dezert z Dr. Oetker Puding aróma Kokos so želé z čerstvých jahôd.

4 porcie



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu dezertu uvaríme hustý puding z 300 ml mlieka, 100 ml šľahačkovej smotany a práškového cukru podľa návodu na obale a necháme schladnúť.
- 2 Na prípravu jahodového želé očistíme jahody a vložíme ich do kastrólika. Pridáme cukor a citrónovú šťavu a ponorným mixérom všetko rozmixujeme. Pridáme pektín zmiešaný s cukrom a zmes povaríme do zhutnutia. Po miernom vychladnutí želé vrstvom striedavo s pudingom do pohárov. Uložíme do chladničky stuhnúť.
- 3 Pred podávaním poháre ozdobíme kokosom a čerstvými jahodami.

## Prísady::

### Prísady:

1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Kokos  
300 ml mlieko  
100 ml smotana na šľahanie (33%)  
2 PL cukor práškový

### Na želé:

350 g jahody  
1 PL cukor práškový  
1 zarovnaná PL citrónová šťava  
1,5 PL Pektín Dr. Oetker  
1 zarovnaná PL cukor

### Na ozdobenie:

50 g kokos strúhaný opražený  
50 g jahody

### Ešte potrebujeme:

ponorný mixér  
4 ks poháre menšie

