

Nepečený srnčí chrbát s jahodami

jednoduchý a chutný

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 30 minút



Prísady:

Na krém:

250 g jahody čerstvé
400 g smotana pochúťková
70 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 balíček Želatínový stužovač Dr. Oetker
100 ml voda
piškóty okrúhle alebo dlhé
cukrárske

Ešte potrebujeme:

forma srnčí chrbát (30 x 11 cm)

- 1 Na prípravu krému nakrájame jahody na malé kúsky. Nakrájané jahody zmiešame s pochúťkovou smotanou, cukrom a vanilínovým cukrom. Želatínový stužovač pripravíme s vodou podľa návodu na obale a ihneď vmiešame do pripraveného smotanového krému. Dôkladne premiešame.
- 2 Zmes nalejeme do formy na srnčí chrbát a na vrch nahusto poukladáme piškóty. Dáme na 1 hodinu stuhnúť do chladničky.
- 3 Pred podávaním vyklopíme a podávame chladené. Môžeme ozdobiť aj šľahačkou.