






Ovocná bomba

Sladké potešenie pre každého s dávkou lesného ovocia a Zlatým klasom Dr. Oetker.

6 porcie    jednoduchá príprava do 15 minút



Prísady::

Na dezert:

500 g zmes lesného ovocia mrazená
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker
2 zarovnaných PL cukor
500 ml sirup z lesnej zmesi
1 balíček Želatína na stuženie krémov Dr. Oetker
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

Na ozdobenie:

200 ml smotana na šľahanie (33%)
200 g zmes lesného ovocia čerstvé
mäta pieporná niekoľko lístkov

Ešte potrebujeme:

6x miska
potravinárska fólia

- 1 Na prípravu dezertu vložíme do kastrólika ovocie. Posypeme ho vanilkovým cukrom a cukrom. Zalejeme 300 ml sirupu, zamiešame a necháme asi 15 minút odstáť. Želatínu necháme napučať podľa návodu na obale. Potom v 200 ml sirupu dôkladne vymiešame Zlatý klas. Ovocie privedieme do varu a vlejeme Zlatý klas a asi minútu povaríme. Odstavíme, pridáme želatínu a miešame, kým sa úplne nerozpustí.
- 2 Dezert nalejeme do misiek vyložených potravinárskou fóliou a necháme stuhnúť.
- 3 Potom dezert vyklopíme na tanierik, odoberieme fóliu a ozdobíme vyšľahanou šľahačkou, ovocím a lístkami mäty.

