



Bavorský jahodový dezert

Množství pro cca 6-10 osob



- 500 g jahod
- 100 g cukru krupice
- 100 g moučkového cukru
- 200 ml smetany ke šlehání
- 200 ml plnotučného mléka
- 3 žloutky
- ½ vanilkového lusku
- 12 g plátkové želatiny
- 1 chemicky neošetřený citron



Plátky želatiny vložte do misky se studenou vodou a nechte ji cca 10 minut nabobtnat. Mléko vlijte do kastrůlku, přidejte nastrohanou citronovou kůru z 1 citronu, ½ vanilkového lusku a zahřejte, ne však do bodu varu! Žloutky s moučkovým cukrem vyšlehejte do husté pěny, do které pomalu přes cedník (aby citronová kůra a vanilka nezůstala v mléce) nalévejte ohřáté mléko. Přelijte hmotu do kastrůlku, přidejte nabobtnalou želatinu a pomalu zahřívejte až se želatina úplně rozpustí, ne však až do úplného varu. Poté nechte vychladnout. Jahody omyjte, odstopkujte a vložte do mixéru společně se šťávou z 1 citronu a krupicovým cukrem. Vyšlehejte šlehačku. Vychladlé mléko, rozmixované jahody a šlehačku opatrně smíchejte a přelijte do dortové nebo bábovkové formy, kterou jste před tím vypláchli studenou vodou. Vložte do chladničky na 4-6 hodin, aby hmota ztuhla. Při servírování ozdobte šlehačkou a čerstvými jahodami.



Podávejte s jemně perlivým, nasládlým vínem. Dporučujeme Moscardello z vinařství Citra nebo Prosecco Dry z vinařství Paladin.