

# Jahodový sen



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

310 kalorií , 2 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-sen>

## Příprava

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přilijeme rozmixované jahody, přidáme mouku s kypřícím práškem, špetku skořice a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Těsto nalijeme do menšího plechu vyloženého papírem na pečení a ve středně rozehřáté troubě upečeme dorůžova.

Upečený piškot necháme vychladnout, pak propíchneme vidličkou, pokapeme rumem a lehce posypeme kakaovým práškem. Jahody rozmixujeme tak, aby nám v nich zůstaly menší kousky a osladíme je. Do oslazených jahod přimícháme zakysanou smetanu.

Želatinový ztužovač prošleháme podle návodu se 100 ml studené vody a vmícháme do jahodové směsi. Připravenou směs nalijeme na piškot a uhladíme. Hotový moučník necháme v chladu dobře ztuhnout a pak teprve krájíme a servírujeme .

## Ingredience

- ✓ Těsto: 3 žloutky
- ✓ 4 lžíce cukru krupice
- ✓ 5 lžic polohrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 5 lžic rozmixovaných jahod
- ✓ špetka skořice
- ✓ 3 bílky
- ✓ Na políť piškotu rum a na posypání hořké kakao
- ✓ Vrchní vrstva: 1/4 l rozmixovaných jahod
- ✓ 3 lžíce cukru
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1 sáček želatinového ztužovače
- ✓ 100 ml vody

## Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Rodina, Moučník

