

# Nepečená jogurtová polokoule

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

891 kalorií , 0 g cukrů , 68 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepecena-jogurtova-polokoule>

## Příprava

Mísu vyložíme potravinovou folií. Ramu ušleháme s cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme zakysanou smetanu, jogurt, citronovou šťávu a aroma. Želatinu necháme nabobtnat 10 minut ve vodě, poté vymačkáme. Půl plátku želatiny rozpustíme v trošce ohřáté šťávy, kterou pustilo proslazené ovoce. Doprostřed mísy vyložené folií dáme asi 2 lžíce ovoce a přelijeme šťávou s želatinou. Zbytek želatiny rozpustíme v teplém mléce. Poté přidáme 2 lžíce smetanové hmoty, rozmícháme a vmícháme do zbytku smetanové hmoty. Okolo navrstveného ovoce v míse vyskládáme piškoty podél stěn mísy, nalejeme 1/3 smetanové hmoty a polovinu ovoce, poklademe piškoty a opět nalejeme další třetinu smetanové hmoty. Dáme zbytek ovoce, poslední třetinu smetany a vršek poklademe opět piškoty. Jogurtovou mísu necháme ztuhout nejlépe přes noc v lednici.

## Ingredience

- 1 Rama cremefine nebo šlehačka
- 1 zakysaná smetana
- 1 malý bílý jogurt
- 3 lžíce cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžíce citronové šťávy
- 6 plátků želatiny
- 50 ml mléka
- 300 g rybízu pocukrovaného 3 lžícemi cukru
- piškoty dětské

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Děti do 5 let, Dezert