

Nepečený jogurtový řez s rybízem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 12h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 12h 20min , Porce: 16

1067 kalorií , 0 g cukrů , 77 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepeceny-jogurtovy-rez-s-rybize>

Příprava

Na dno nádoby položíme pečicí papír nebo fólii a formu vyložíme piškoty. Teprve poté připravíme krém. Krém: Smetanu ušleháme s cukrem, přidáme jogurt a krátce šleháme. Poté připravíme podle návodu želatinu, vmícháme do něj lžící krému, důkladně promícháme a vlijeme do zbytku krému a opět promícháme. Ten rozdělíme na dvě poloviny, do jedné vmícháme rybíz a navrstvíme na piškoty. Zakryjeme další vrstvou piškotů a potřeme druhou polovinou krému bez ovoce. Přikryjeme alobalem nebo fólií a necháme přes noc ztuhnout v lednici.

Tip k receptu

Dozdobíme libovolným ovocem.

Ingredience

- 500 g bílého jogurtu
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 2 vanilkové cukry
- 3 lžíce cukru moučky
- 1 velké balení piškotů dětských
- 300 g rybízu
- 1 čirou želatinu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Dezert