

# Ovocné želé s jogurtovým krémem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 28min , Porce: 6

307 kalorií , 1 g cukrů , 15 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-zele-s-jogurtovym-kremem>

## Příprava

Do kelímků vložíme ovoce, zalijeme ho trochou želé, do kterého jsme přidali kompotovou šťávu, a uložíme do chladu. Poté do bílého jogurtu nastroháme citronovou kůru, podle chuti osladíme, přidáme šlehačku, promícháme a pomocí cukrářského sáčku naplníme kelímky, ve kterých mezitím želé ztuhlo. Na závěr ozdobíme čokoládovou polevou, čerstvým ovocem a lístkem máty.



### Tip k receptu

Želatinu lze nahradit agarem či jiným želírovacím produktem.

## Ingredience

- ✓ 300 g lesního ovoce
- ✓ 40 g želatiny (4 g agaru)
- ✓ 0,5 l šťávy z kompotu
- ✓ 500 ml bílého jogurtu
- ✓ 250 ml šlehačky
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 1 citrón
- ✓ na ozdobení: čokoládová poleva, ovoce, máta

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Návštěva, Rodina, Dezert, Párty občerstvení, Svačinka, Ostatní

