

Studený jahodový dort



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 4min
Celkový čas: 2h 24min , Porce: 8

87 kalorií , 12 g cukrů , 2 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/studený-jahodový-dort>

Příprava

Dortovou formu vyložíme dětskými piškoty. V hrnci přivedeme k varu 400 ml mléka smíchaného s cukrem. Zbývající mléko rozmícháme s pudinkovým práškem. Nalijeme ho do vroucího mléka a mícháme, dokud směs nezhoustne. Horký pudink pomalu nalijeme do formy na piškoty a necháme pár minut vychládnout. Čerstvé jahody zbavíme stopek, nakrájíme na čtvrtinky a rovnoměrně rozdělíme na ztuhlý pudink. Zalijeme dortovým želé připraveným dle návodu na sáčku. Hotový moučník ozdobíme zbývajícími jahodami a dáme na 2 hodiny do chladničky.

Ingredience

- ✓ 250 g piškotů dětských
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 2 pudingové prášky vanilkové příchuti
- ✓ 250 g čerstvých jahod
- ✓ 1 ovocné dortové želé

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Návštěva, Dezert