

Jogurtové želé

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jahody (250 g) rozmixujeme s citrónovou šťavou (1 PL) a cukrom (50 g) a vmiešame rozpustenú želatínu a Acidko. Chlebičkovú formu vypláchneme, naplníme zmesou a necháme stuhnúť v chladničke. Biely jogurt ochutíme vanilínovým cukrom a medom. Stuhnuté želé pokrájame na porcie, polejeme jogurtovou omáčkou, na ktorej likérom (1 lyžica vajcového) vytvoríme ozdobu. Ozdobíme čerstvými alebo zaváranými jahodami..

Ingrediencie

- **Citróny** - 15 g
- **Jahody** - 300 g
- **Med včelí kvetový** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 20 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1% 450 g** - 450 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

