



JAHODOVÉ POKUŠENÍ

(nepečený dort)

Budeme potřebovat:

250g jahod

35g FAN Stevia® práškové stolní
sladidlo se steviol – glykosidy
nebo práškové sladidlo FAN
STARLINEA

šťáva z půlky citronu

240g bílého jogurtu

250ml smetany ke šlehání

špetka soli

1 sáček želatinového ztužovače za
studena

100ml vlažné vody

1 balíček piškotů



Postup:

Umyté jahody, **FAN SLADIDLO** a citronovou šťávu rozmixujeme a přimícháme bílý jogurt. Vedle v misce vyšleháme šlehačku se špetkou soli dotuha. Do jiné misky nasypeme želatinový ztužovač, zalijeme vlažnou vodou a metličkou rozšleháme. Takto připravený ztužovač přimícháme k jahodové směsi a nakonec oporně vmícháme ušlehanou šlehačku. Celou formu na biskupský chlebiček vyložíme potravinářskou folii, na dno poskládáme piškoty a navrstvíme část jahodového krému, opět poskládáme piškoty a stejným způsobem opakujeme. Zakončíme vrstvou piškotů. Takto připravený dort dáme na několik hodin nejlépe přes noc do ledničky ztuhnout. Ztuhlý dort vyklopíme na táč, stáhneme folii a dozdobíme ovocem nebo čokoládovými hoblinkami.