



Výborný smotanovo ovocný zákusok

//

### Suroviny:

Korpus: 6 vajec, 12 PL kryštálového cukru, 6 PL vlažnej vody, 12 PL hladkej múky, 1/2 prášku do pečiva

Na vrch: 2 kyslé smotany zmiešať s 3 PL práškového cukru a 1 vanilkový cukor a 1 vyšľahaná šľahačka.

### Želatína:

0,5 l vody, alebo šťavy z kompótu, 1 ks ovocný práškový džús, 3 PL kryštálového cukru, 1 zlatý klas

Jahody, alebo iné ovocie, vhodný je i kompót

### Postup:

Najprv si upečieme cesto. Vymiešame spolu žĺtka s cukrom a s vodou a pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva a nakoniec tuhý sneh z bielkom. Upečieme na vymastenom plechu posypanom múkou. Po vychladnutí dáme na vrch zmiešané smotany so šľahačkou. Na to pokladíme ovocie a zalejeme želatínou. Dáme schlaďiť do chladničky.

### Želatína postup:

Vodu s kryštálovým cukrom dáme variť. V troške vody rozmiešame práškový džús a zlatý klas/maizena/ a vlejeme za stáleho miešania do vriacej vody a uvaríme. Necháme vychladnúť. Dobrú chuť



tags: smotanovo ovocny zakusok s zelatinou zelatina recept

//

.