

# Kokosové poháry s jahodovým želé

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Uvaříme hustý puding z 300 ml mléka, 100 ml smetany a moučkového cukru (20 g) podle návodu na obale a necháme zchladnout. Na přípravu želé očistíme jahody (350 g) a vložíme je do kastrůlku. Přidáme cukr (10 g) a citrónovou šťávu a ponorným mixérem vše rozmixujeme. Přidáme pektin smíchaný s cukrem a povaříme do zhoustnutí. Po mírném vychladnutí vrstvíme střídavě s pudingem do pohárů. Uložíme do chladničky ztuhnout. Před podáváním poháry ozdobíme opražením kokosem a čerstvými jahodami.

## Ingredience

- **Jahody** - 400 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 10 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Kokos strouhaný** - 50 g
- **Pektin 20 g** - 15 g
- **Puding příchuť Čokoláda bez lepku 46 g** - 46 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

