

Jahodová pěna s rýžovými chlebičky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ponorným mixérem rozmixujeme nahladko polovinu čerstvých jahod s (jahodovým) džemem, směs smícháme se zakysanou smetanou a vmícháme vyšlehanou smetanu. Vznikne chutná, lehká pěna, kterou nalijeme do misek a napícháme do ní nalámané kousky Polomáčených chlebiček, se kterými pěnu vyjídáme. Přidáme zbývající čerstvé jahody nakrájené na kousky. Dekorujeme nakrájeným cukrářským červeným želé připraveným podle návodu na obale.

Ingredience

- **Jahody** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 50 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 10 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 150 g
- **RACIO BIO rýžové s mléčnou čokoládou 100 g** - 100 g

