

Tvarohové kocky s jahodami



Ingrediencie

1. - **vanilkový korpus** - upečieme svoju obľúbenú piškótu

2. - **Tvarohová plnka :**

500g tvaroh jemný,
250 g. maslo,
5 PL práš. cukru,
tortové želé číre / v modrom sáčku/

POSTUP

Tvaroh s maslom a cukrom vyšľaháme, pridáme želatínu, ktorú pripravíme podľa návodu a ešte raz všetko prešľaháme. Korpus dáme do tortovej formy (rafika), potrieme jahodovým džemom, nanesieme plnku a dáme do chladničky zatuhnúť. Medzitým si pripravíme želatínu :

4dcl. vody, 2PL cukru, kyselina citrónová - podľa chuti a 1 balíček jemne mletej želatíny na slané i sladké, prifarbíme žltou potravinárskou farbou - necháme napučať a za stále miešania prihrievame - nevaríme - do rozpustenia želatíny a vylejeme na stuhnutú tvarohovú plnku a opäť dáme do chladničky stuhnúť.

Jahody v želé: číre želé pripravíme podľa návodu, nalejeme do pohárikov, vložíme jahodu a necháme stuhnúť.

Dezert pokrájame a na každý dáme jahodu v želé.

Dobrú chuť...