|  |  |
| --- | --- |
| ***Vrstvený ovocný dezert s Kinder Mléčný řez******(15 kusů)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***16 kusů Kinder Mléčný řez1 malá plechovka mandarinek (= 314 ml)200 g jahod 200 g borůvek200 g dužiny z manga200 g zelených hroznů4 plátky čiré želatiny350 g tučného tvarohu1 kelímek zakysané smetany (= 150 g)80 g třtinového cukru1 čajová lžička nastrouhané limetkové kůry1 kelímek smetany na šlehání (= 200 ml) |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 60 minutDoba chlazení: cca 2 hodiny |



***Příprava:***

1. Mandarinky nechte okapat. Jahody a borůvky umyjte. Jahody odstopkujte a s mangem nakrájejte na malé kostičky. Hroznové víno omyjte a společně s mandarinkami nakrájejte na půlky. Želatinu namočte podle návodu na obalu a nechte rozpustit. Tvaroh smíchejte se zakysanou smetanou, cukrem, nastrouhanou limetkovou kůrou a želatinou. Ušlehejte pevnou šlehačku a opatrně vmíchejte.
2. 10 kusů Kinder Mléčný řez rozložte do formy (cca 18 × 16 cm). Na korpus z Kinder Mléčný řez rozetřete polovinu krému, z každého druhu ovoce odeberte polovinu, smíchejte dohromady a rozložte na vrstvu krému.
3. Vyskládejte dalších 10 kusů Kinder Mléčný řez a potřete zbývajícím krémem. Ovoce pak rozvrstvěte následujícím způsobem: jahody, mandarinky, mango, hroznové víno a borůvky navrstvěte do proužků, tato ovocná vrstva tvoří horní část zákusku. Vrstvený dezert nechte asi na 2 hodiny vychladit a servírujte.