|  |  |
| --- | --- |
| ***Minidezerty s Kinder Mléčný řez******(12 kusů)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***12 kusů Kinder Mléčný řez270 g jahod1 čajová lžička vanilkového cukru4 plátky čiré želatinycca 350 g bílého fondánuhořká čokoládová poleva a pár čerstvých jahod na ozdobu |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 40 minutDoba chlazení: cca 2 hodiny |



***Příprava:***

1. Rám na pečení (cca 12 × 18 cm) vyložte 6 kusy Kinder Mléčný řez. Jahody očistěte, omyjte
a 120 g z nich nakrájejte na tenké plátky.
2. Zbývající jahody rozmixujte s vanilkovým cukrem. Želatinu namočte podle pokynů na obalu, rozpusťte a vmíchejte do rozmixovaných jahod. Vmíchejte plátky jahod a nalijte na korpus z Kinder Mléčný řez. Zakryjte zbývajícími 6 kusy Kinder Mléčný řez a nechte asi 2 hodiny vychladnout.
3. Fondán vložte mezi potravinové fólie a vyválejte natenko. Korpus nakrájejte na 12 kousků (cca 4 × 4,5 cm) a každý překryjte fondánem. Případně ozdobte polevou z hořké čokolády
a čerstvými jahodami a podávejte.