|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Minidezerty s Kinder Mléčný řez***  ***(12 kusů)*** | | |  |
|  |  | ***Ingredience:***  12 kusů Kinder Mléčný řez  270 g jahod  1 čajová lžička vanilkového cukru  4 plátky čiré želatiny  cca 350 g bílého fondánu  hořká čokoládová poleva a pár čerstvých jahod na ozdobu | |
|  |  | ***Doba přípravy:***  cca 40 minut  Doba 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.