|  |  |
| --- | --- |
| ***Patrový dezert s Kinder Mléčný řez a granátovým jablkem******(4 porce)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***4 kusy Kinder Mléčný řez100 g polotučného tvarohudužina z 1/2 vanilkového lusku2 lžíce grenadiny50 ml smetany ke šlehání1 vejce20 g cukru krupice2 plátky čiré želatiny3 lžíce zrníček granátového jablka1 lžíce strouhané čokoládyDále pak:dezertní sklenice (Ø cca 4 cm)lístky máty na ozdobu |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 35 minutDoba chlazení: cca 2 hodiny |



***Příprava:***

1. Ze 4 kusů Kinder Mléčný řez vykrájejte 8 koleček (Ø 4 cm). Tvaroh smíchejte s dužinou z vanilkového lusku a grenadinou. Ze smetany ušlehejte pevnou šlehačku. Želatinu namočte podle pokynů na obalu, rozpusťte a metličkou smíchejte s grenadinovo-tvarohovou směsí
a šlehačkou.
2. Oddělte bílek od žloutku. Ze žloutku s cukrem ušlehejte hustou pěnu. Bílek ušlehejte v tuhý sníh
a opatrně ho vmíchejte do žloutkového krému. Vše propojte s tvarohovou směsí a do pěny ještě vmíchejte 2 lžíce zrníček granátového jablka.
3. Dezertní sklenice naplňte 1/3 krému. Vložte kolečko Kinder Mléčný řez a vrstvení opakujte. Zakončete krémem s grenadinou. Dezert nechte 2 hodiny v chladu a podávejte ozdobený zbývajícími zrníčky granátového jablka, strouhanou čokoládou, případně čerstvou mátou.