

Jahodový dezert z mascarpone

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

200 g	jahody
2 lžíce	jahodový džem
1 lžíce	citronová šťáva
1 kelímek	mascarpone (italský čerstvý smetanový sýr)
4 lžíce	cukr
200 ml	smetana ke šlehání
200 g	měkký tvaroh
1 lžička	instantní sladké kakao (Granko)
několik	čerstvé jahody
	čokoládové hoblinky
	čerstvá meduňka na ozdobu
	sušenky nebo trubičky na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Jahody omyjeme a rozkrájíme na poloviny. Jahodový džem smícháme s citronovou šťávou a přelijeme přes jahody. Mezitím si mascarpone vyšleháme spolu s cukrem. Poté přidáme do tuha vyšlehanou smetanu a vmícháme i tvaroh. Malou část této směsi pak smícháme s kakaem (pro výsledný barevný efekt). Nyní do sklenic vrstvíme a střídáme postupně jahody s džemem, bílý i kakaový krém. Dáme vychladit do ledničky asi na 20 minut. Na závěr vychlazené sklenice ozdobíme čerstvými jahodami, čokoládovými hoblíčkami a podle možnosti i čerstvou meduňkou nebo sušenkami či trubičkami.

Poznámka: Čerstvý smetanový sýr *mascarpone* si můžeme jednoduše a levně vyrobit i doma - recept na něj naleznete [ZDE](#)