

Jogurtová pěna s vanilkovou příchutí



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

908 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Zepter

Odkaz: <https://srecepty.cz/jogurtova-pena-s-vanilkovou-prichuti>

Příprava

Vanilkový lusk opatrně rozlámeme do jogurtu v nádobě Zepter o objemu 1,3 l (TF-013-16). Přidáme cukr. Zapneme zdroj ohřevu na střední stupeň a přivedeme k varu (šipka indikátoru tepelné regulace se nachází v zeleném poli). Přidáme agar-agar (nebo želatínu) a vaříme 1 minutu. Několik minut necháme chladnout. Až bude hmota chladná, přidáme ušlehanou šlehačku. Výslednou pěnu dáme do misek Baron (LS-163-12-DG) nebo číší Baron na šampaňské (LS-163-C-DG). Uložíme na chladném místě na dobu nejméně 6 hodin. Podáváme studené.

▣ Tip k receptu

Pěnu můžeme ozdobit trochou medu.



Ingredience

- 500 ml bílého jogurtu
- 150 g cukru krystal
- 1 ks vanilky
- 3 g želatiny
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Dezert