

# Ovocní Mikuláš



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**191** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovocni-mikulasi>

## Příprava

Ovoce omyjeme pod studenou tekoucí vodou, vysušíme a odstraníme šťopky. Smetanu ke šlehání ušleháme, přidáme ztužovač, cukr a opatrně zamícháme, aby nám šlehačka nespadla. Jahody seřízneme tak, aby nám pěkně stály na talíři. Na špičku každé jahody dáme lžičku šlehačky, do které lehce zatlačíme malinu. Na špičku maliny dáme trochu šlehačky, jako bambulku, do které zapícheme hřebíček. Do šlehačky na jahodě zapícheme 3 hřebíčky, jako oči a nos. Hotové Mikuláše dáme na 1 hodinu chladit do ledničky.

## Ingredience

- 20 větších jahod
- 20 větších malin
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 50 g cukru moučky
- 80 hřebíčků
- 1 sáček ztužovače šlehačky

## Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Děti do 5 let, Dezert

