

Jahodový dezert s Jihočeským žervé a kokoskami

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Máte rádi žervé, ideálně to Jihočeské? Máte rádi sladké? Máte rádi kokos? Pak je tento recept právě pro vás.



Ingredience

- 1 citron
- 200 g Jihočeského žervé
- 50 ml Jihočeského mléka
- 200 g jahod
- 70 g třtinového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 30 g kokosek
- 250 g Jihočeského tvarohu
- špetka skořice
- máta na ozdobení

Návod na přípravu:

Jihočeské žervé, Jihočeský tvaroh a mléko vyšleháme dohladka. Přidáme třtinový a vanilkový cukr, citronovou šťávu, skořici a zamícháme. Jahody nakrájíme a smícháme se zbylým cukrem. Část kokosek rozdrtíme. Směs z Jihočeského žervé rozdělíme do 4 misek nebo skleniček, navrch dáme jahody smíchané s nadrcenými kokoskami a ozdobíme celou kokoskou a mátou.