Jahodová pěna s tradičním Lipánkem



20 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 3 porce)

- 350 g mražených jahod
- 3 balení tradičního Lipánka
- 100 g cukru
- 6 g želatiny
- 250 ml Jihočeské trvanlivé smetany
- čerstvé jahody a borůvky na ozdobu

Návod na přípravu:

Želatinu namočíme do studené vody. Mražené jahody s cukrem a trochou vody přivedeme k varu. Poté přidáme želatinu, rozmixujeme a přecedíme. Trvanlivou Jihočeskou smetanu vyšleháme se dvěma Lipánky a přimícháme rozmixované jahody. Hotovou směs vlijeme do misek a vložíme přes noc do lednice. Ozdobíme čerstvými jahodami, borůvkami a tradičním Lipánkem.