

Mousse od jogurta s pečenim jagodama



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

< 30 min



BROJ PORCIJA

4

Sastojci

300 g grčkog jogurta
2 dl vrhnja za šlag
3 listića želatine (5 g)
30 g šećera
1 vanilin šećer
250 g jagoda
4 žlice meda

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Listiće želatine namočite u hladnoj vodi 5 minuta te izradite čvrst šlag.

U posudi, na jako laganoj vatri zagrijavajte listiće dok se nisu otopili i odmah sklonite s vatre.

U jogurt umiješajte šećer i vanilin šećer pa sve dodajte rastopljenim listićima želatine.

Dobro promiješajte pa počnite dodavati šlag, u više navrata. Miješajte lagano i pažljivo, da sačuvate pjenastu teksturu i unesete u mousse što više zraka.

Prebacite smjesu u vrećicu za ukrašavanje pa podijelite u 4 čašice te ostavite u hladnjaku, da se stisne.

Jagode očistite i prepolovite. Zagrijte grill tavu pa položite jagode s ravnom stranom prema dolje.

Pecite par minuta, dok jagode nisu dobile lijepe grill tragove i postale aromatične. Posložite ih na rashlađeni mousse i prelijte žlicom meda.

Dobar tek!