Jahodový pohár s pudinkovým krémem a karamelizovanými mandlemi

6 PORCÍ   40 MINUT   STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Cukr třtinový hnědý	6
Mandle (nesolené)	30
Jahody	600
Puding průměr (prášek)	40
Mléko čerstvé polotučné (1,5 % tuku)	400
Cukr bílý (řepný, třtinový)	20
Tvaroh odtučněný průměr	250

Postup přípravy

Nejprve si připravíme krém. Pudink uvaříme (v trochu menším množství mléka, než je uvedeno v návodu), lehce osladíme (cukr můžeme nahradit nekalorickým sladidlem) a necháme vychladnout (přikryjeme fólií, aby se nevytvořil škraloup). Až bude mít pudink pokojovou teplotu, vyšleháme společně s tvarohem do hladkého krému. Pro dospělé můžeme do krému na závěr přimíchat i trochu rumu. Mandlové plátky krátce opražíme nasucho na pánvi, přidáme trochu třtinového cukru a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Sesypeme z pánve, rozprostřeme do jedné vrstvy a necháme vychladnout. Jahody omyjeme, očistíme a nakrájíme na kolečka. Do skleničky vrstvíme postupně jahody a krém a na závěr posypeme mandlemi.