

# Jáhlové řezy s jahodami



## **Těsto:**

Kukuřičná krupice – 100 ml  
Voda – 250 ml  
Kukuřičná mouka hladká – 50 g  
Olej – 2 lžíce  
Hroznový cur - 4 lžíce  
Stevie prášek – 2 odměrky  
Uvařené jáhly z náplně – 3 lžíce

*Krupici vaříme za stálého míchání v osolené vodě asi 7 minut. Vmícháme mouku, jáhly, které jsme uvařili pro přípravu krému, cukr a olej. Těsto rozprostřemenavlhčenými prsty na plech s pečícím papírem. Pokud by se těsto rozpadávalo, vmícháme trochu vody. Pečeme asi 20 minut při vysoké teplotě, necháme úplně zchladnout.*

## **Jáhlový krém:**

Jáhly – 150 ml  
Voda – 400 ml  
Agar – prášek – 1 lžička  
Citronová kůra nastrouhaná z 1 citronu  
Olej – 2 lžíce  
Rýžové mléko sušené – 6 lžic  
Hroznový cur - 6 lžic  
Stevie prášek – 2 odměrky

*Jáhly vaříme pod pokličkou v osolené vodě na nejmírnějším plameni 20 minut. Ještě horké rozmixujeme a vmícháme agar, minutu povaříme. Osladíme, ochutíme rýžovým mlékem a citronovou kůrou. Ještě horké nalijeme na vyhladlou placku.*

## **Želé:**

Agar prášek – 1,5 lžičky  
Voda – 100 ml  
Hroznový cur - 6 lžic  
Stevie prášek – 2 odměrky

*Jahody nakrájíme a poklademe jimi lehce (ale ne úplně) zchladlý krém. Jahody potom poléváme agarem, který jsme spolu s cukrem vařili minutu ve vodě. Řezy krájíme až po důkladném zchladnutí.*