

Jahodovo-smetanový krém z čerstvých jahod

Smetanový krém s jahodami je lahodný a osvěžující dezert, který spojuje jemnost sladké smetany a osvěžující chuť čerstvých jahod. Zároveň jde o vynikající náplň, která dodá vašim dortům a roládám lahodnou chuť. Kombinace sladké smetany a čerstvých jahod vytváří osvěžující a krémovou náplň, která skvěle doplní jakýkoli sladký dezert. Tento jednoduchý, ale vynikající recept je ideální pro letní dny nebo jako závěr jakéhokoli slavnostního jídla. Tento recept je jednoduchý na přípravu a zaručeně osloví každého, kdo má rád svěží, ovocné náplně.



Suroviny:

- 350 g jahod
- 400 g smetany ke šlehání
- 50 g moučkový cukr
- 2 Pck. ztužovač šlehačky
- 1 Pck. vanilkový cukr

Postup

Jahody očistíme a nakrájíme na jemné kousky. 150 g z nich rozmixujeme na jemno. Studenou smetanu ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem dotuha. Krátce před koncem přidáme ztužovač smetany a úplně nakonec pasírované jahody a znovu dobře promícháme. Nakonec vmícháme nakrájené kousky jahod a vychladíme jahodový krém.



Více o jahodovém pyré se dočtete na www.PatriciaBereni.com: **Jahodové pyré**

Krém lze použít do skleničkových dezertů, jako náplň do dortů nebo do rolád. Je skvělý vychlazený pro okamžité použití, NENÍ však vhodný pro ZMRAŽENÍ! Proč?

Protože:

U tohoto typu jahodovo-smetanového krému (šlehačka + ztužovač + čerstvé jahody + cukr) je problém právě s čerstvými jahodami:



- Čerstvé jahody po zmrazení a rozmrazení pustí hodně šťávy → krém se po rozmrazení může „srazit“, být vodnatý a ztratit nadýchanou strukturu.
- Šlehačka se ztužovačem sama o sobě snáší mražení lépe než čistá šlehačka, ale i tak může po rozmrazení trochu změnit texturu.

👉 **Výsledek:** nedoporučuje se mrazit hotový krém s čerstvými jahodami, protože po rozmrazení budou jahody měkké a vodnaté a krém ztratí na kráse i chuti.

✅ Pokud chcete připravit krém předem a mrazit, máte dvě možnosti:

1. Zmrazit samotnou vyšlehanou smetanu se ztužovačem a cukrem – tu pak po rozmrazení jen krátce došlehat a přidat čerstvé jahody těsně před použitím.
2. Použít místo čerstvých jahod jahodové pyré svařené s trochou cukru (nebo zahuštěné želatinou/agar-agar), které se pak smíchá se šlehačkou. Takové pyré při rozmrazení tolik nepustí vodu a krém bude stabilnější.

MRAZITELNOU VARIANTU s Mascarpone a jahodovým pyré najdete na mém webu www.PatriciaBereni.com:

[Jahodovo-smetanový krém s jahodovým pyré a s Mascarpone](#)