

KOŠÍČKY S JAHODOVÝM KRÉMEM

Těsto na košíčky:

- 180 g hladké mouky
- 130 g másla
- 12 g práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol-glykosidů](#)
- 3 žloutky
- malou špetku jedlé sody

Jahodový krém:

- 350 g jahod (i mražené)
- 25 g vanilkového pudingu (prášek)
- 14 g práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol-glykosidů](#)
- 150 g másla

Na ozdobu:

- jahody
- čokoláda

Postup:

Ze všech surovin na těsto vypracujeme hladkou nelepivou hmotu, kterou zabalíme do potravinářské folie a necháme v chladu alespoň hodinu odpočívat. Poté kousky těsta vtlačíme do formiček na košíčky, přemístíme na plech a pečeme v předehřáté troubě dozlatova při teplotě **180 °C**. Upečené košíčky vyklopíme a necháme vychladnout.

Krém si připravíme tak, že rozmixujeme jahody, dáme je do kastrůlku, přidáme práškové sladidlo [FAN STEVIA®](#), pudingový prášek a vše rozmícháme metličkou. Za stálého míchání uvaříme stejně jako puding a necháme vychladnout. Jahodovou směs pak vyšleháme s máslem do nadýchaného krému a případně opatrně dosladíme, podle toho, jak jsou jahody zralé. **Mějme na paměti, že jedna lžička tohoto sladidla má sladivost srovnatelnou se 4 lžičkami cukru!**



Košíčky naplníme krémem pomocí zdobícího sáčku a ozdobíme je jahodami a čokoládou.