



Tvarohovo jahodový dezert s čokoládou

Tento zákusok vám rozhodne dožičí pôžitok, ktorý mnohonásobne odmení námahu a čas strávený jeho prípravou...

Potrebuje:

60 g	Palmarín
60 g	múka polohrubá
50 g	cukor hnedý
80 g	cukor kryštálový
20 g	cukor práškový
100 g	čokoláda horká 68%
60 g	čokoláda biela
12 g	želatina plátková
1 ks	vanilínový cukor
250 g	tvoroh - pasírovaný
750 g	smotana na šľahanie 33%
300 g	marhuľový džem
100 g	malinový džem
300 g	jahody - čerstvé
100 g	pomaranč
30 g	černice
30 g	čučoriedky
40 g	ríbezle alebo brusnice
1/2 ks	citrón
3 ks	vajcia
20 g	rum
150 ml	voda

Postup:

Príprava piškótového korpusu: 3 bielka vyšľaháme so 60 g kryštálového cukru na tuhý sneh. Palmarín, 20 g práškového cukru a bielu čokoládu nahrejeme, rozmiešame a pridáme 3 žĺtky. Obidve hmoty spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s polievkovou lyžicou nastrúhanej kôry z pomaranča. Roztrieme na plech pokrytý papierom a pri teplote 180 °C pečieme približne 20 minút do svetložltej farby.

Príprava tvarohového krému: 200 g smotany vyšľaháme s 1 ks vanilínového cukru, pridáme prepasírovaný mäkký tvoroh a premiešame.

Príprava ovocného želé: 6 g plátkovej želatíny namočíme do studenej vody. Jahodové pyré z 300 g rozmixovaných čerstvých jahôd prevaríme s vodou a 20 g kryštálového cukru. Odstavíme, primiešame napučanú želatínu a necháme vychladnúť.

Príprava smotanovo ovocného krému: 300 g

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **160 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažké**

Počet porcií: **-**

marhuľového kompótu aj s nálevom rozmixujeme so 100 g pomaranča aj s dužinou (bez jadier). 6 g plátkovej želatíny namočíme do studenej vody. Marhuľovo pomarančovú dreň prevaríme, odstavíme a primiešame napučanú želatínu. Necháme vychladnúť. 300 g smotany vyšľaháme a primiešame studené marhuľové želé.

Príprava čokoládového krému: horkú čokoládu a 50 g smotany nahrejeme a rozpustíme. 200 g smotany vyšľaháme a rozpustenú čokoládu do nej zľahka pridáme.

Príprava ovocnej omáčky: 50 g hnedého cukru rozpustíme na karamel, pridáme 100 g ríbezľového alebo malinového džemu, vodu, rozvaríme a odstavíme. Pridáme citrónovú šťavu z 1/2 citróna, ovocie (30 g čučoriedok, 40 g ríbezlí alebo brusníc, 30 g černíc) a rum. Podávame studenú. Ovocie môže byť aj mrazené.

Krém rozotrieme na vychladnutý piškótový korpus. Necháme vychladnúť.

Studené ovocné želé vylejeme na tvarohový krém. Pred zalievaním založíme kapsľové tvóritko (rám po okrajoch).

Smotanovo ovocný krém vylejeme na vychladený a stuhnutý korpus s tvarohovým krémom a jahodovým želé. Necháme stuhnúť.

Po stuhnutí zákusok nakrájame a servírujeme spolu s čokoládovým krémom a ovocnou omáčkou. Vhodne dozdobíme.