NajPečenie



Broskyňovo marakujové želé s čučoriedkami

Osviežujúci dezert jednoduchý na prípravu.

Potrebujete:

25 g	Helia
160 g	cukor kryštálový
460 g	smotana na šľahanie 33%
100 g	čokoláda horká
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
5 g	želatina plátková
300 g	broskyňovo marakujové pyré (rozmixované broskyne a marakuja)
150 g	čučoriedky
50 ml	bylinný likér

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**120 tuhnutie min.**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Ovocnú dreň z rozmixovaných broskýň a marakuje uvaríme spolu so 60 g kryštálového cukru. Odstavíme a pridávame vopred namočenú plátkovú želatínu. Nalejeme do pohárov a necháme stuhnúť.

Pri pohárových dezertoch je dôležitý výber vhodného pohára, kde môžeme jednotlivé časti striedavo vrstviť a kombinovať aj s vhodným piškótovým korpusom. Fantázii sa medze nekladú.

Rozpustíme 100 g kryštálového cukru na svetlý karamel, pridáme 60 g horúcej smotany a rozvaríme. Ešte horúce vlejeme do čokolády a vmiešamie Heliu. 250 g smotany vyšľaháme a do vlažnej zmesi pridáme najskôr malú časť z tejto vyšľahanej smotany, premiešame a pridáme zvyšnú vyšľahanú smotanu. Pomocou cukrárskeho vrecka nastriekame na stuhnuté želé do pohárov.

Na dozdobenie a dohotovenie použijeme

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

šľahačku zo 150 g smotany, čerstvé ovocie a čokoládovú ozdobu.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.