NajPečenie



Čokoládový krém s ríbezľami

Osviežujúci dezert z ovocia z vašej záhradky..

Potrebujete:

smotana

25 g	Helia
160 g	cukor kryštálový
5 g	želatina plátková
100 g	čokoláda horká
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
20 g	mandľové lupienky
300 g	ríbezľovo malinová dreň (rozmixované ríbezle a maliny)
75 g	ríbezle
75 g	maliny
460 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Ovocnú ríbezľovo-malinovú dreň a 60 g cukru spolu uvaríme, odstavíme a pridáme 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 cukru na svetlý karamel, pridáme 60 g horúcej smotany a rozvaríme. Ešte horúce vlejeme do čokolády a vmiešame 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 dohotovenie a dozdobenie použijeme 150 g vyšľahanej smotany, čerstvé ovocie a

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

čokoládovú ozdobu s mandľami, prípadne pistáciami.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.