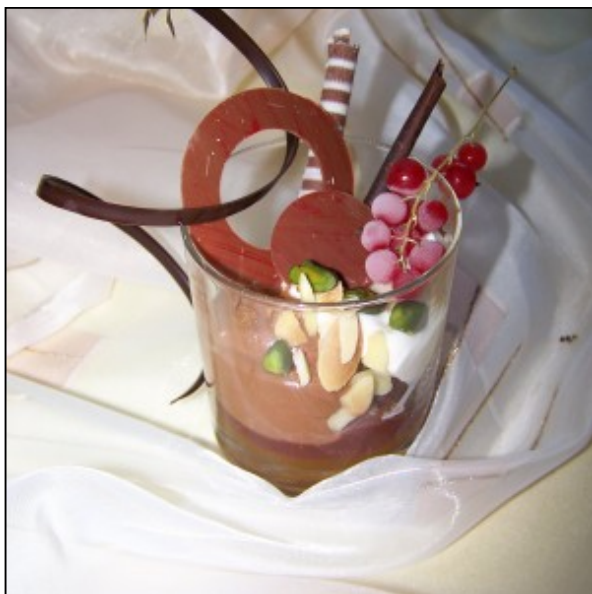


# NajPečenie



## Čokoládový krém s ríbezľami

Osviežujúci dezert z ovocia z vašej záhradky..

### Potrebuje:

*smotan*

*a*

<b>25 g</b>	Helia
<b>160 g</b>	cukor kryštálový
<b>5 g</b>	želatina plátková
<b>100 g</b>	čokoláda horká čokoládová dekorácia biela a tmavá
<b>20 g</b>	mandľové lupienky
<b>300 g</b>	ríbezľovo malinová dreň (rozmixované ríbezle a maliny)
<b>75 g</b>	ríbezle
<b>75 g</b>	maliny
<b>460 ml</b>	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 vrečka nastriekame na stuhnuté želé do pohárov.

Na dohotovenie a dozdobenie použijeme 150 g vyšľahanej smotany, čerstvé ovocie a

# NajPečenie

čokoládovú ozdobu s mandľami, prípadne pistáciami.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>120 (tuhnutie) min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---