

NajPečenie



Jablkovo hrušková pena s mandľami a mangovou omáčkou

Lahodná ovocná pena prinesie slastný pôžitok každej chuťovej bunke...

Potrebujete:

60 g	Helia
85 g	múka hladká
60 g	cukor práškový
70 g	cukor kryštálový
250 g	smotana na šľahanie 33%
20 g	hrušková pasta (alebo rozmixované prevarené hrušky)
20 g	jablková pasta (alebo rozmixované prevarené jablká)
100 g	marhuľový džem
10 g	želatína
10 g	nutela
3 ks	vajcia
1 ks	citrón
1 ks	mango
80 ml	voda

Postup:

Príprava treného koláčika:

Heliu mierne nahrejeme a vymiešame do peny so 60 g práškového cukru. Pridáme 85 g žltok, vymiešame a nakoniec prisypeme preosiatu hladkú múku. Striekame na papier pomocou cukrárskeho vrečka. Pečieme pri teplote 180 °C do svetložltej farby.

Príprava smotanového krému:

Želatínu namočíme do vody s 50 g kryštálového cukru, povaríme a necháme vychladnúť. 250 g smotany vyšľaháme a prilejeme do nej studenú želatínu. Rozdelíme na dve časti a dochutíme. Do jednej časti pridáme jablkovú pastu a do druhej hruškovú pastu. Ak nemáme pastu, môžeme použiť prevarené rozmixované ovocie. Podľa chuti pridáme šťavu z citróna. Do formy dáme najskôr jednu náplň a potom druhú. Necháme stuhnúť, môžeme aj zamraziť. Po stuhnutí polejeme želé polevou a posypeme opraženými hobl'ovanými mandľami.

Príprava omáčky z manga:

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	35 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

Mango očistené a pokrájané zalejeme vodou, pridáme cukor a marhuľový džem. Dobre prevaríme, aby zostalo mäkké. Odstavíme, dochutíme šťavou z limety a vhodným likérom. Používame za studena.

Ľubovoľnú kresbu na tanier urobíme z nutely. Položíme stuhnutý dezert, trený koláčik a usušený plátok jablka. Založíme čokoládovú ozdobu a prelejeme omáčkou z manga.