NajPečenie



Jahodový košík s mascarpone

Mascarpone s jahodami, výborná kombinácia chutí.

Potrebujete:

1 bal.	mascarpone
250 ml	smotana kyslá
1 bal.	vanilínový cukor
2 lyžica	cukor hnedý
250 g	jahody
	čokoládová poleva
1 ks	citrón
250 ml	smotana na šľahanie 33%

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Najprv si pripravíme "korpus", ktorý vyhotovíme z bielej, prípadne tmavej čokoládovej polevy. Vyberieme si vhodnú nádobu, ktorú obalíme alobalom a na pár minút dáme zachladiť do chladničky.

Medzitým si rozpustíme čokoládovú polevu, ktorú následne vylejeme do vychladenej a alobalom vystlanej misy. Čokoládovú polevu lejeme na dno, aj po bokoch misy a dávame zachladiť do chladničky. Tento spôsob opakujem pokiaľ nie je čokoládový korpus dostatočne pevný a hrubý. Čokoládový korpus môžeme zvoliť tmavý alebo biely, v mojom prípade som robila dno z bielej a boky z tmavej čokoládovej polevy.

Následne si vo väčšej miske zmiešame mascarpone, kyslú smotanu, vanilkový cukor, hnedý cukor a štavu z citróna. Výslednú hmotu dáme do pripraveného a dobre vychladeného čokoládového korpusu. Na vrch poukladáme jahody, ozdobíme šlahačkou a lístkami mäty.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.