

# NajPečenie



## *Karamelovo tvarohová pena s tropickým ovocím*

Kombinácia dezertu s tropickým ovocím dodá vašej slávnosti nádych exotiky..

### *Potrebuje:*

*smotan*

*a*

<b>10 g</b>	Helia
<b>60 g</b>	múka polohrubá
<b>60 g</b>	cukor práškový
<b>100 g</b>	cukor kryštálový
	piškóty detské
<b>150 g</b>	tvaroh - pasírovaný
<b>5 g</b>	vanílinový cukor
	marhuľový džem
<b>1 ks</b>	pomaranč
<b>1 ks</b>	limeta
<b>3 ks</b>	vajcia
	citrónová sušená kôra
	likér pomarančový
<b>450 ml</b>	smotana na šľahanie 33%

### *Postup:*

Príprava piškótového korpusu:

Vajcia oddelíme a 3 bielka vyšľaháme so 40 g práškového cukru a vanílinovým cukrom na tuhý sneh. Žltka vyšľaháme s 20 g práškového cukru a pridáme ich do bielkového snehu, zľahka premiešame a prisypeme preosiatu múku a rozpustenú Heliu. Rozotrieme na plech pokrytý papierom a pri teplote 230 °C upečieme do zlatistej farby. Po vychladnutí vykrajujeme kolieska veľkosti formy.

Príprava karamelovej náplne:

50 g kryštálového cukru rozpustíme na svetlý karamel, pridáme 50 g zohriatej smotany, rozvaríme a vychladíme. Pridáme 150 g vyšľahanej smotany a naplníme do foriem, na to dáme piškótové koliesko. Necháme stuhnúť, prípadne zamrazíme.

Príprava tvarohovej náplne:

250 g smotany s 50 g kryštálového cukru vyšľaháme, pridáme sušenú citrónovú kôru a pasírovaný tvaroh. Ak by bola náplň redšia (záleží od použitého tvarohu), pridáme malé

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

množstvo uvarenej vychladnutej želatíny na stuženie. Náplň dáme do pripravených foriem, položíme piškótové koliesko a necháme dobre stuhnúť.

Príprava pomarančovej omáčky:  
Olúpaný pomaranč pokrájame, pridáme marhuľový džem a povaríme. Dochutíme limetovou šťavou a pomarančovým likérom.

Po stuhnutí jednotlivé dezerty vyklopíme z formy. Uložíme vhodne na tanier, dozdobíme čokoládovou ozdobou, tropickým ovocím a pomarančovou omáčkou s pistáciami, prípadne dekorujeme kôrou z limety.