

Karamelovo tvarohová pena s tropickým ovocím

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

Potrebujete:

smotana

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

Postup:

Príprava piškótového korpusu:
Vajcia oddelíme a 3 bielka vyšľaháme so 40 g práškového cukru a vanilínovým cukrom na tuhý sneh. Žĺtka 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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.