

Doradca Smaku XI: Deser mascarpone z owocami, odc. 2



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na deser:

żółtka	3 sztuki
cukier puder	40 gramów
serek mascarpone	500 mililitrów
śmietanka 36%	2-3 łyżki
masło	1/3 kostki
truskawki	150 gramów
borówki	100 gramów
herbatniki czekoladowe	10 sztuk
likier kawowy	50 mililitrów

Do dekoracji:

mięta liście	kilka sztuk
porzeczki czerwone	kilka gałązek

Do smaku:

cukier z prawdziwą wanilią	do smaku
chili pieprz cayenne	do smaku
przyprawa do kawy i deserów	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa mascarpone:

Żółtka ucieramy z czterema łyżkami cukru pudru (miksujemy mikserem - przygotowanie klasycznego „kogel-mogel”). Dodajemy mascarpone, cukier z prawdziwą wanilią oraz odrobinę śmietanki. Ponownie miksujemy. Krem wkładamy do lodówki do schłodzenia na 15-20 min.

Karmelizowane owoce:

Na lekko rozgrzaną patelnię dodajemy masło, aby spokojnie się roztopiło (baza karmelizowanych owoców). W międzyczasie przygotowujemy truskawki. Pozbywamy się szypułek. Duże truskawki kroimy na ćwiartki, małe na połówki. Do roztopionego masła dodajemy truskawki oraz borówki. Posypujemy łyżką cukru pudru (zamiennie możemy użyć cukier trzcinowy lub miód). Dodajemy chili pieprz cayenne. Delikatnie mieszamy. Zdejmujemy z ognia, aby owoce się schłodziły.

Do namoczenia herbatników:

Do miski wlewamy likier kawowy. Dodajemy przyprawę do kawy i deserów. Herbatniki moczymy w likierze kawowym i wykładamy do miseczek (można użyć zamiennie pucharków), polewamy dodatkowo 1 łyżeczką likieru.

Podanie:

DO KAŻDEJ Z MISECZEK DODAJEMY NA KRAKERSY PO DWIE DUŻE ŁYŻKI SCHŁODZONEGO KREMU. NASTĘPNIE DODAJEMY PO DWIE ŁYŻKI KARMELIZOWANYCH OWOCÓW Z PATELNI (OWOCE MUSZĄ BYĆ SCHŁODZONE, A KREM ZIMNY!). CZYNNOŚĆ POWTARZAMY TWORZĄC WARSTWY. DEKORUJEMY GAŁĄZKĄ CZERWONYCH PORZECZEK ORAZ LISTKAMI ŚWIEŻEJ MIĘTY.

WSKAZÓWKI:

Możecie zastąpić:

- cukier puder - miodem lub cukrem trzcinowym;
- truskawki - ulubionymi owocami sezonowymi (malinami, jabłkami, wiśniami itd.)
- herbatniki czekoladowe - herbatnikami waniliowymi, bezami, biszkoptami lub makaronikami;
- likier kawowy - kakao lub kawą.