

Doradca Smaku XII: Krem mascarpone z makaronikami, odc. 35



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek mascarpone	500 gramów
żółtko jajek	3 sztuki
cukier puder	1/2 szklanki
ajerkoniak	40 mililitrów
truskawki	100 gramów
maliny świeże	100 gramów
jeżyny	100 gramów
makaroniki	12 sztuk
cukier trzcinowy	1/2 szklanki
masło	2/5 kostki

Do smaku:

Przyprawa do kawy i deserów klasyczna Prymat

anyż

Kardamon mielony Prymat

Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy z cukrem pudrem. Następnie dodajemy do masy ser mascarpone oraz łyżkę przyprawy do kawy i deserów i całość miksujemy. Gdy masa jest jednolita, dolewamy ajerkoniaku i mieszamy nasz krem, który następnie chłodzimy w lodówce.

Truskawki kroimy na połówki. Na patelni rozpuszczamy cukier trzcinowy, jak cukier zacznie się karmelizować, dodajemy do niego masło oraz szczyptę soli himalajskiej. Do karmelu wrzucamy kolejno truskawki, nasiona anyżu, całe jeżyny i maliny. Całość doprawiamy mielonym kardamonem i dokładnie mieszamy wszystkie składniki.

Podanie: Na spód pucharków nakładamy odrobinę owoców w karmelu. Następną warstwą będą makaroniki, które przykrywamy łyżką kremu. Na nim ponownie kładziemy owoce z patelni. Na wierzch dajemy dwa makaroniki, pomiędzy którymi umieszczamy krem. Deser dekorujemy listkami świeżej mięty.