

Duet herbaciany z konfitura z płatków róży



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Napar z herbaty „Imperium słońca”	50 ml
biała czekolada	200 g
żółtko jajek	2 sztuki
cukier	40 g
płatki żelatyny	4 sztuki
śmietana 36%	300 g
biszkopty podłużne	1 opakowanie
konfitura z płatków róży	120 g
cytryna	1 sztuka
Syrop:	250 ml
woda	200 ml
cukier	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Napar z herbaty doprowadzić do wrzenia wraz z 200 g śmietany. Po wystudzeniu odcisnąć napar. Żółtka utrzeć z cukrem, a następnie dodać przygotowany wcześniej napar z herbaty. Czekoladę rozpuścić, śmietanę ubić, a żelatynę namoczyć w wodzie. Do żółtek dodać czekoladę i żelatynę, a na końcu bitą śmietanę.

Wodę zagotować z cukrem, tworząc syrop cukrowy i połączyć go z konfiturą z płatków róży i sokiem cytrynowym. Przygotowanym syropem nasączyć biszkopty.

Dno tortownicy wyłożyć nasączonymi biszkoptami, przełożyć masą herbacianą, a następnie ułożyć kolejną warstwę biszkoptów i dopełnić masą. Tak przygotowany deser odstawić do lodówki i pozostawić do momentu stężenia.