

Krém se zahradním ovocem a sušenkami Spekulatius ve sklenici

140—180 Min

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

Těsto na sušenky

250 g	Pšeničné mouky, hladká
125 g	Cukru, hnědý
125 g	Másla, měkké
1 kus	Vejce
2 g	Kypřícího prášku
10 g	Koření Spekulatius

Na krém

300 g	Zmrazeného zahradního ovoce
150 g	Šlehačky
50 g	Vanilkový cukr s vanilkou Bourbon
250 g	Mascarpone
250 g	Tvarohu

Preparation

1. Na těsto pro sušenky uhněťte všechny ingredience, přikryjte a nechte 2 hodiny odpočívat.
2. Plech vyložte pečicím papírem. Těsto rozválejte na tloušťku přibližně 3 mm a položte na plech.
3. Pečte v předehřáté troubě při 170 °C přibližně 10 minut.

HINT: Tip: Pokud spěcháte, můžete samozřejmě použít i jiné již hotové křehké vánoční sušenky nebo perníčky.

4. Asi 200 g sušenek Spekulatius vložte do plastového sáčku a rozdrťte na větší kousky.
5. Šlehačku vyšlehejte s vanilkovým cukrem do velmi tuha. Smíchejte mascarpone s tvarohem a vmíchejte šlehačku.
6. Připravte 6 dezertních sklenic o objemu 200-250 ml.
7. Na dno sklenice nasypte 2 polévkové lžíce sušenkových drobků a zasypte je mraženým ovocem. Lžící je přitlačte.
8. Nalijte krém do zdobicího sáčku a pokryjte jím ovoce ve sklenici.
9. V další vrstvě posypte sušenkovou drtí, ozdobte mraženým ovocem a přidejte další krém.
10. Na závěr ozdobte sušenkovou drtí a meduňkou nebo mátou.