



Krém se zahradním ovocem a sušenkami Spekulatius ve sklenici

⌚ 140–180 Min

Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkty

Těsto na sušenky

250 g	Pšeničné mouky, hladká
125 g	Cukru, hnědý
125 g	Másla, měkké
1 kus	Vejce
2 g	Kypřicího 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

- 1 Na těsto pro sušenky uhnětte 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 nasypete 2 polévkové lžíce sušenkových drobků a zasypte je mraženým ovocem. Lžící je přitlačte.
- 8 Nalijte krém do zdobícího sáčku a pokryjte jím ovoce ve sklenici.
- 9 V další vrstvě posypete sušenkovou drtí, ozdobte mraženým ovocem a přidejte další krém.
- 10 Na závěr ozdobte sušenkovou drtí a meduňkou nebo mátou.

