



Krém so sušienkami Spekulatius a bobuľovým ovocím v pohári

🕒 140–180 Min

Príprava

Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na prípravu cesta

250 g	Pšeničná múka, hladká
125 g	Cukor, hnedý
125 g	Maslo, mäkké
1 ks.	Vajcia
10 g	♦ Koreninový prípravok na perníčky
2 g	Kypriaci prášok

Na krém

300 g	Mrazené bobuľové ovocie
150 g	Smotana na šľahanie
50 g	♦ Vanilkový cukor Bourbon
250 g	Mascarpone
250 g	Tvaroh

- 1 Na prípravu cesta na sušienky Spekulatius vymiesime všetky prísady na cesto, prikryjeme a necháme 2 hodiny odpočívať.
- 2 Plech na pečenie vyložte papierom na pečenie. Cesto rozval'kajte na hrúbku približne 3 mm a položte na plech.
- 3 Pečte v predhriatej rúre pri 170 °C približne 10 minút.

NÁPOVEDA: Tip: Ak sa ponáhľate, môžete samozrejme použiť aj iné krehké vianočné sušienky alebo perníčky.

- 4 Asi 200 g vychladnutej hmoty speculoos vložte do plastového vrečka a naklepte na väčšie kúsky.
- 5 Šľahačku vyšľahajte s vanilkovým cukrom do veľmi tuha. Zmiešajte mascarpone s tvarohom a pridajte šľahačku.
- 6 Pripravte 6 dezertných pohárov, každý s objemom 200–250 ml.
- 7 Na dno pohára nasypťte 2 polievkové lyžice sušienok a prikryte ich mrazenými bobuľami. Lyžicou ich pritlačte.
- 8 Nalejte krém do zdobiaceho vrečka a prikryte ním bobule v pohári.
- 9 Na vrch rozotrite sušienkové omrvinky, pridajte mrazené bobuľové ovocie a zalejte krémom.
- 10 Ozdobte strúhankou a medovkou alebo mäťou.

