Krém so sušienkami Spekulatius a bobuľovým ovocím v pohári

140—180 Min

Príprava

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 rozvaľkajte 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 perníky.

4 Asi 200 g vychladnutej hmoty speculoos vložte do plastového vrecka 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 nasypte 2 polievkové lyžice sušienok a prikryte ich mrazenými bobuľami. Lyžicou ich pritlačte.

8 Nalejte krém do zdobiaceho vrecka 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 mätou.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

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