

JAHODOVÝ POHÁR S VANILKOVÝM KRÉMOM

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŠKA



NA JAHODOVÝ POHÁR S DOMÁCIM VANILKOVÝM KRÉMOM BUDETE POTREBOVAŤ (PRE 2 – 4 OSOBY):

1 žltok, 40 g krupicového cukru, 1 vanilkový lusk, 300 ml plnotučného mlieka, 40 g hladkej múky, 125 g mascarpone, 250 g čerstvých jahôd + zopár na dozdobenie, 50 g maslových keksov, lístky mäty, lieskové oriešky

A TAKTO NA TO:

Vyšľhalajte žltok s cukrom a semiačkami z vanilkového lusu na hustú nadýchanú penu. V mlieku rozmiešajte múku tak, aby neostali hrudky. Do mlieka prelejte žltkovú penu a metličkou premiešajte. Pridajte prázdny vanilkový lusk, zahrievajte na miernom plameni a neustále miešajte. Akonáhle začne krém hustnúť, struk vytiahnite. Hustý krém nechajte vychladnúť a pridajte mascarpone.

Medzitým maslové keksy rozdrvte, presypte do pohárov. Očistite jahody a prekrojte ich na polovice. Vkladajte jahody po obvode pohárov, zvyšné nakrájajte na kocky, zmiešajte s cukrom a uložte na rozdrvené keksy. Zalejte vychladeným vanilkovým krémom a dozdobte mäťou, nasekanými lieskovými orieškami a jahodami. Dobrú chuť!



COOLINARI.SK FOOD BLOG

Nájdete nás aj na:
facebook.com/coolinari.sk
instagram.com/coolinari | pinterest.com/coolinari

