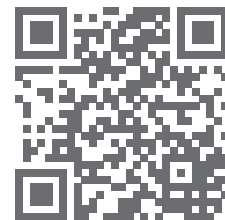


KARAMELOVÉ MINI CHEESEACKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na karamelové mini cheeseacky budete potrebovať (4ks):

100 g sušienok, 40 g masla, 11 g želatíny, 55 g vody, 250 g mascarpone, 200 g mrazeného ovocia, 100 g cukru

Na prípravu karamelového krému alebo Dulce de leche:

65 ml 33% smotany, 1 lyžica masla, ½ lyžičky hrubej soli, ½ lyžičky vanilkového extraktu, 115 g kryštálového cukru, 1 lyžica medu, 1 lyžica vody

A TAKTO NA TO:

Prípravte karamelový krém. V malom hrnci zľahka zahrejte smotanu, maslo, vanilkový extrakt a soľ, kým sa maslo úplne nerozpustí. Do ďalšieho hrnca nasypete cukor, med a vodu. Na miernom ohni nechajte pomaly rozpúšťať a vôbec nemiešajte. Najprv sa v hrnci vytvorí biela bublajúca pena, ktorá bude postupne hnednúť. Keď má rozpustený cukor krásnu jantárovú farbu, znížte teplotu a vlejte teplú smotanovú zmes. Pozor! Horúci karamel je veľmi nebezpečná vec. Ihneď po naliatí smotany sa stanú dve veci. Za prvé: z hrnca vyšľahne štiplavá para, ktorej sa nechcete nadýchať. Preto odporúčam neskláňať sa priamo nad ním. A za druhé: smotana zdvojnásobí svoj objem, ako keď začína kypieť mlieko. Po pár sekundách táto pena opadne, myslíte na to však pri výbere správneho hrnca.

A teraz prichádza tá najdôležitejšia časť pri príprave karamelu – miešanie. Ihneď ako preležete smotanu, musíte zmes začať miešať. Hrudy, ktoré sa vytvoria by sa mali správnym miešaním rozpustiť. Karamelový krém by tam mal ostať hladký, bez akýchkoľvek hrudiek. Krém odstavte a nechajte chvíľu pri izbovej teplote vychladnúť.

Rozdrvte sušienky na prach a zalejte ich rozpusteným maslom. Dobre zamiešajte a naplňte rovnakým množstvom dno formičiek. Ja som použila nerezové okrúhle formičky bez dna, ale ak také nemáte k dispozícii, pokojne použite formu na muffiny.

Vo vode rozpustíte želatínu, nenechajte ju však vriieť. Odstavte a nechajte chvíľu pri izbovej teplote vychladnúť. Vo veľkej mise zmiešajte mascarpone s 250 g karamelového krému a prilejte rozpustenú želatínu. Naplňte zmesou formičky a zarovnajete. Nechajte v mrazničke približne 1 hodinu.

Do malého hrnca nasypete ovocie, zasypte cukrom a nechajte 10 minút postáť. Varte na miernom ohni. Vychladené cheeseacky vytiahnite z mrazničky aj z formičiek a zalejte domácim džemom. Dozdobte mäťou a podávajte. Skladujte v chladničke.

