

POHÁR STRACCIATELLA



2



15 min.

Pohár stracciatella je inšpirovaný veľmi známou pochúťkou - zmrzlinou stracciatella. Málo kto vie, že talianske slovo stracciatella v podstate označuje tri rôzne jedlá. Prvým z nich je samozrejme nám dobre známa smotanová zmrzlina s kúskami čokolády. Rozpustená čokoláda sa v tenkých prúdoch v procese výroby prilieva k mrazenému smotanovému základu, v ktorom takmer okamžite mrzne a miešaním sa rozbíja na nepravidelné čokoládové kúsky. Tento smotanový dezert vznikol v roku 1961 v Bergame. Jeho tvorcom je Enrico Panattoni, ktorý sa pri jeho príprave inšpiroval polievkou stracciatella. Polievka s názvom stracciatella je pripravovaná z vývaru, rozšľahaných vajec a patrí k špecialitám rímskej kuchyne. No a posledný, tretí význam slova stracciatella označuje mäkký syr z Apúlie v južnom Taliansku. Sú to v podstate natrhané kúsky mozzarely a smotany, ktoré sa používajú aj na plnenie burraty.

Vo všetkých troch prípadoch ide o trhané kúsky niečoho (čokolády, vajec, syra). Náš pohár stracciatella obsahuje rozdrobené kúsky jemných čokoládových sušienok s horkou, mliečnou a bielou čokoládou. Chuť dezertu príjemne vyvažuje kyselkavá chuť tvarohu, skyru a malín so sladkou chuťou čučoriedkového džemu, čučoriedok a čokoládových sušienok.

BUDETE POTREBOVAŤ:

150 ml 33% smotany
na šľahanie
200 g skyru
120 g jemného tvarohu
120 g práškového cukru
1 čajovú lyžičku
citrónovej šťavy
kôru z 1/2 citróna
250 g bobuľového ovocia
(čučoriedky, maliny)
210 g jemných sušienok s
horkou, mliečnou a bielou
čokoládou BILLA Premium
čučoriedkový džem
BILLA Premium

A TAKTO NA TO:

1. V mise vyšľahajte šľahačkovú smotanu. Pridajte do nej skyr, jemný tvaroh, práškový cukor, citrónovú šťavu, kôru a všetko dobre zmiešajte. Do krému nadrobte čokoládové sušienky, časť čučoriedok a stierkou opäť premiešajte.
2. Do pohárov vrstvíte čučoriedkový džem, ovocie a krém stracciatella. Dozdobte kúskami čokoládových sušienok a zvyšným ovocím.

