Jahodový dortík s mascarpone a bílou čokoládou

Recepty

Dezerty

Oslava

180 min

0



3.0

2183

Budete potřebovat

Piškotový korpus	1 ks
Bílá čokoláda	100 g
Jahody	250 g
Cukr krupice	50 g
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
Šlehačka	200 ml

Dortové želé s příchutí jahoda Vitana	10 g
Mascarpone	300 g
Med	50 g
Smetana	50 ml
Dortové želé s příchutí jahoda Vitana	10 g

Příprava receptu

Jahody rozmixujeme. Část jahod dáme vařit s dortovým želé s příchutí jahoda a vaříme 1 minutu. Necháme částečně vychladnout a spojíme se zbytkem rozmixovaných jahod, krupicovým cukrem a Vanilkovým cukrem Vitana. Přimícháme našlehanou šlehačku. Vložíme do formiček vyplněných korpusem a necháme vychladit. Pak připravíme mascarpone krém smícháním mascarpone, medu a šlehačky, kterou vyšleháme do pevné pěny a nastříkáme na vychlazenou jahodovou pěnu. Opět dáme vychladit a následně poklademe jahodami a zalijeme Dortovým želé s příchutí jahoda Vitana. Na úplný závěr rozpustíme 100 g bílé čokolády ve vodní lázni (popř. v mikrovlnné troubě), kterou poté rozetřeme buď na celofán, nebo na 3D folii na čokoládu. Necháme ztuhnout a následně rozkrájíme na kousky, kterými obložíme dort po stranách.



Vanilkový cukr