Jahodová polévka

Recepty

Dezerty

Pro každý den

45 min

2



3.0

1113

Budete potřebovat

Polévka ↓

Čerstvé vyzrálé jahody	500 g
Bílé víno polosladké	85 g
Vanilková dřeň nebo vanilkový cukr Vitana	1 ks
Máta	3 větvičky
Citrón kůra	½ ks
Voda	75 g

Limeta	1/2
Citrónový cukr Vitana	1 ks
Čokoládové pusinky ↓	
Bílá čokoláda	50 g
Žloutky	1 ks
Vejce	1 ks
Cukr krupice	20 g
Vanilkový lusk dřeň	½ ks
Smetana 33%	100 g
Mascarpone noky ↓	
Mascarpone	70 g
Dohotovení ↓	
Jahody čerstvé	50 g
Máta	6 lístků

Příprava receptu

Polévka »

Technologický postup: v mixéru vymíchejte očištěné jahody, cukr, vanilkovou dřeň, listy máty, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Pokud nemáte mixér s vysokými otáčkami, mátu s cukrem rozmělněte ve hmoždíři. Dejte vychladnout do lednice na 30 minut.

Po vychladnutí, naskládejte 4 ks čokoládové pusinky na talíř, přelejte jahodovou polévkou a nakonec ozdobte noky z Mascarpone, čerstvou jahodou a mátovými listy.

Čokoládové pusinky »

Technologický postup: malý pekáček vystelte pečícím papírem. Na vodní lázni rozpuste čokoládu. V misce vyšlehejte vejce, žloutek, dřeň z vanilkového lusku, cukr krupici. Vyšlehanou pěnu přelijte přes čokoládu a rychle zamíchejte. Nakonec vyšlehejte smetanu, kterou zlehka zamícháte do krému. Krém nalijte do pekáčku s pečícím papírem. Vložte do mrazáku a nechte zatuhnout. Před podáváním nakrájejte na kostičky a 4 kostičky položte na dno hlubokého talíře.
Mascarpone noky »
Technologický postup: z Mascarpone lžičkou vytvořte noky.