Čarodějnické klobouky

Recepty

Dezerty

Oslava

80 min

6



2.7

217

Budete potřebovat

zmrzlinový kornout	6
mascarpone	250 g
šlehačka	150 ml
moučkový cukr s vanilkou Vitana	3 ks
rybízový džem Hamé	250 g
malé balení fondánu	1 ks
potravinářské barvivo oblíbené barvy	2 lžičky

kvalitní hořká čokoláda	1 tabuulka
čokoládové figurky na zdobení	6 ks

Příprava receptu

Mascarpone rozšlehejte v míse šlehačem se šlehačkou a vanilkovým cukrem.

Fondán si pořádně rukama prohnětete s gelovou barvou, množství volte podle návodu na obalu, obvykle je to 1 lžička na 100 g fondánu. Fondán si pomoučte cukrem a rozválejte na tenký plát. Ten nařežte na centimetr dlouhé pláty, ze kterých budete dělat pásky.

Pak si ještě nožem vytvarujte malé čtverce s vykrojeným čtverečkem uvnitř. Výška spony je také asi 1 cm. Vodou přilepíte sponu k pásku a obtočíte jím horní lem kornoutku.

Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu a lžící polijte špičky kornoutů. Nechte ztuhnout půl hodinky v lednici.

Kornouty plníte střídavě marmeládou a mascarpone. Na čepičku z marmelády zapíchněte libovolnou strašidelnou postavičku.



Moučkový cukr s vanilkou