

Pomôcka na výrobu dezertov

sk Recepty

Čokoládová šľahačka

na 4 poháre s objemom cca 200 ml

doba prípravy cca 5 minút

Prísady

- 400 ml smotany (min. 30 % obsahu tuku)
- 60 g kakaového prášku
- 2 PL práškového cukru
- cca 50 g horkej čokolády

Príprava

1. Smotanu s kakaovým práškom a práškovým cukrom naplňte do nádoby.
2. Nasadíte piest, hlavicou cca 90 sekúnd až nadoraz pohybujte nahor a nadol, kým krém neztuhne.
3. Naskrutkujte špičku (hviezdicovú) a krém rozdeľte do pohárov.
4. Čokoládu najemno postrúhajte a posypte ňou krém.

Tip

- Namiesto kakaového prášku môžete použiť aj 1 ČL mletej škorice.
 - Čím vyšší je obsah tuku smotany, tým ľahšie a rýchlejšie sa dá vyšľahať na tuhú šľahačku.
-

Dezert - slivkový cheesecake

na 4 poháre s objemom cca 200 ml

doba prípravy cca 10 minút

Prísady

- 60 g maslových sušienok
- 250 g nízkotučného tvarohu
- 200 g smotanového čerstvého syra
- 40 g práškového cukru
- 1 PL vody
- 50 g slivkového lekváru
- 4 slivky

Príprava

1. Maslové sušienky nahrubo rozdrobte a rozdeľte do pohárov.
2. Tvaroh a čerstvý syr naplňte do nádoby. Pridajte práškový cukor a vodu.
3. Nasadíte piest, hlavicou cca 60 sekúnd až nadoraz pohybujte nahor a nadol. Krém pomocou hviezdicovej alebo dierkovej špičky rozdeľte do pohárov.

4. Na krém rozdeľte slivkový lekvár.

Slivky nakrájajte na cca 2 mm tenké plátky a dekoratívne ich poukladajte na dezert.

Tiramisu

na 4 poháre s objemom cca 200 ml

doba prípravy cca 10 min. + 15 min. na vychladnutie

Prísady

50 ml horúceho espressa (Tchibo Espresso Sicilia Style alebo alternatívne Tchibo BARISTA Espresso)

- 1 ČL práškového cukru
- 50 g piškótov
- 300 g smotanového tvarohu
- 250 g syra Mascarpone
- 60 g práškového cukru
- 1 PL vody
- kakaový prášok na posypanie

Príprava

1. Espresso vymiešajte s čajovou lyžičkou práškového cukru, kým sa cukor neroztopí, a nechajte vychladnúť.
2. Piškóty na hrubo polámate, rozdeľte do pohárov. Polejte espressom. Tvaroh a Mascarpone naplňte do nádoby. 60 g práškového cukru zmiešajte s vodou a pridajte tiež do nádoby.

3. Nasadíte piest, hlavicou cca 30 sekúnd až nadoraz pohybujte nahor a nadol, krém pomocou hviezdicovej alebo dierkovej špičky rozdeľte do pohárov a prikryté nechajte cca 15 minút postáť v chlade.
4. Tiramisu posypte kakaovým práškom a servírujte.

Tip

Olúpte jeden pomaranč, nakrájajte na kúsky a navrstvite spolu s krémom.

Číslo výrobku: 620 653
