

CHARLOTTA Z KAKI PERSIMON BOUQUET



Přísady:

500 g kaki Persimon Bouquet
cukrářský krém
cukrářské piškoty
rumový sirup

Cukrářský krém:

250 ml mléka
250 ml smetany
50 g kukuřičné mouky
125 g cukru
6 žloutků
1 lžička másla
půl citronu
1 vanilka

Rumový sirup:

100 ml rumu
kůra z 1 citronu
200 g cukru
250 ml vody



Příprava:

Sirup: Smícháme všechny ingredience a dáme je vařit. Povaříme 2 minuty, pak necháme vychladnout.

Cukrářský krém: V hrnci ohřejeme mléko, smetanu, vanilku a kůru z citronu. Když začne vařit, sundáme z ohně a necháme louhovat 30 minut.

Vedle v misce utřeme žoutky s cukrem a kukuřičnou moukou, smícháme s mlékem a za stálého míchání dáme vařit na mírný oheň, až směs dosáhne teploty přibližně 85 °C (chvilu předtím, než směs začne vařit). Nepřestáváme míchat, scedíme, oškrábeme semínka z vanilky a dáme do krému, přidáme máslo a ušleháme. Oloupeme kaki Persimon Bouquet a uděláme kuličky, uchováme nařiznutí kvůli krému.

Krém z kaki: Smícháme stejný poměr dužiny z kaki s cukrářským krémem. Namočíme cukrářské piškoty do rumového sirupu tak, aby se nacucaly, ale nesmí se rozpadat.

Způsob podávání:

Charlottu sestavíme tak, že do formy po jejím obvodu poklademe cukrářské piškoty. Naplníme krémem z kaki a necháme vychladit v lednici. Několik lžic cukrářského krému, který jsme trochu odlehčili mlékem, poklademe na dno talíře. Na cukrářský krém položíme Charlottu, ozdobíme slupkou z kaki i celým kaki Persimon Bouquet, oboje jsme předtím namočili do rumového sirupu. Celé poprášíme mletou skořicí.

