

PĚNA Z KAKI PERSIMON BOUQUET S ŠAFRÁNOVÝM SIRUPEM



Přísady:

500 g rozdrčeného kaki Persimon Bouquet
300 g našlehané smetany
150 g cukru
10 g želatiny

Sirup:

½ dl bílého vína
50 g medu
šťáva z ½ citronu
½ lžičky šafránu

Příprava:

Navlhčíme plátky želatiny. Scedíme rozdrčené kaki Persimon Bouquet a schováme si šťávu. Rozpustíme želatinu se šťávou z citronu a 2 lžícemi vody, přidáme cukr, vmícháme šlehačku. Směs vlijeme do silikonové formy a vložíme do ledničky, necháme vychladit a ztuhnout nejméně 4 hodiny.

Abychom udělali sirup, povaříme víno, med, šťávu z citronu a šafrán. Vaříme do zhoustnutí.

Způsob podávání:

Po vyjmutí z formy polijeme sirupem a můžeme ozdobit kandovaným kaki Persimon Bouquet, pár kuličkami karamelizovaného kaki a malinami či jiným červeným ovocem.

