

KYTIČKA Z KARMELU PLNĚNÁ PĚNOU (MOUSSE) Z KAKI PERSIMON BOUQUET



Přísady:

Na kytičku:

100 g mouky 100 g másla 200 g cukru 2 vaječné bílky

Na pěnu (mousse):

¼ litru smetany

2 ks kaki Persimon Bouquet

100 g moučkového cukru

Příprava:

Ušleháme bílky a přidáme máslo, cukr a nakonec mouku, dobře zamícháme. Na plech dáme malé porce vzniklého krému, které uhladíme lžičkou, až vznikne tenká vrstva. Uděláme takto 8 větších placiček, které dáme péct do trouby na střední teplotu, než zezlatoví. Jakmile jsou hotové, vyjmeme z trouby, a ještě než vychladnou, vytvarujeme kytičku, pomoci nám může sklenička, kolem které těsto modelujeme.

Pěnu vyrobíme tak, že rozmačkáme kaki Persimon Bouquet, smícháme se smetanou, kterou jsme předtím smíchali se 100 g cukru. Touto směsí naplníme kytičku.

Způsob podávání:

Pěnu ozdobíme malými kuličkami krystalizovaného kaki Persimonu, malinami a kouskem čokolády. Pokapeme medem a ozdobíme plátky máty.

