

Pruhovaný dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mascarpone 250 g
- tvaroh 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr moučka 2 lžička
- želatina 3 plátek
- **Na kávový krém**
- krupicový cukr 200 g
- smetana ke šlehání 100 ml
- instantní káva 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do teplé smetany nasypeme rozpustnou kávu, necháme ji rozpustit
2. Cukr nasypeme na pánvičku nebo do menšího hrnce a rozpustíme ho na světlý karamel, přilijeme kávovou smetanu a směs zvolna povaříme, až se cukr zcela rozpustí, potom ji odstavíme a za občasného promíchání necháme vychladnout
3. Mascarpone rozmícháme s tvarohem a cukrem
4. Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě, pak ji vymačkáme a jen v troše vody zahřejeme, když se zcela rozpustí, vmícháme ji do tvarohové směsi
5. Krém uložíme do ledničky, jakmile začne tuhnout, vyndáme ho

6. Poháry v pravidelných vrstvách naplníme světlým a tmavým krémem, zdobíme je kakaem a kolečky banánu, servírujeme s cukrářskými piškoty.