

Karamelizovaná malinová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 400 g
- Hladká mouka 3 hrst
- Krupicový cukr 100 g
- Máslo 50 g
- Smetana ke šlehání 2 lžíce
- Kůra z pomeranče 1.2 ks
- Maliny 300 g
- **Na krém**
- Mascarpone 100 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Malinová šťáva 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 75 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Na lehce pomoučněné pracovní ploše rozválejte těsto na půlcentimetrovou výšku a vykrojte čtyři kola o průměru 12 cm. Přesuňte na plech, propíchejte vidličkou a pečte deset minut.

2. Mezitím připravte krém: mascarpone prošlehejte s cukrem a šťávou nebo likérem. Smetanu

ušlehejte do polotuha, vetřete k mascarpone a až do podávání uložte do lednice.

3. V pánvičce rozehřejte cukr s máslem a smetanou. Prohřívejte asi pět minut, až se cukr rozpustí a vznikne hladká karamelová omáčka typické světle hnědé barvy. Sejměte z ohně a vmíchejte nastrohanou pomerančovou kůru.

4. Předpečené korpusy vyjměte a rozložte na ně maliny tak, aby zůstal volný asi půlcentimetrový okraj. Ovoce potřete karamellem, vraťte do trouby a pečte pět až osm minut, než okraje korpusů zezlátnou. Ozdobte krémem a přelijte zbylou karamelovou omáčkou.