

jahody s mascarpone a bílím rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- jahody 350 g
- mascarpone 350 g
- lístek máty 2 ks
- mléko 400 ml
- pudinkový prášek 1 balení
- bílý rum 4 lžíce
- třtinový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

V menším rendlíčku opatrně povaříme jahody s třtinovým cukrem. Ovoce zlehka propasírujeme nebo rozmixujeme, ale jen chvíli, abychom z ovoce neměli kaši.

Poté pomalu přilijeme bílého rumu a na mírném plameni 2 minuty ohříváme. Stáhneme plamen a necháme dojít.

Mezitím si dle návodu připravíme vanilkový pudink. Pudink necháme vychladit na pokojovou teplotu. Když je pudink vychlazený, přidáme do něj sýr mascarpone a vše vyšleháme do pěny. Opravdu je důležité, aby byl pudink vlažný, jinak by se sýr roztekl a směs by nebyla kompaktní.

Poté do skleněných mističek nebo skleniček klademe tenké vrstvy krému a ovocné směsi. Menší množství vytvoří efektní proužky. Na závěr dáme vrstvu krému a rozpůlenou jahodu na ozdobu. Dezerty pěkně odekorují také lístky čerstvé máty.

Před podáváním necháme jahody s mascarpone pěnou vychladit, aby nás v letních dnech pěkně osvěžili.