

Pěna z kachních jater se želatinou z manga a balzamikovým krémem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Foie gras mi cuit 75 g
- Smetana ke šlehání 200 g
- Lanýž 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mango 1 ks
- Želatina 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Smetanu, játra pokrájená na kousky, sůl, pepř a trochu nastrouhaného lanýže dáme vařit na mírný oheň několik minut. Mícháme, aby se nám játra co nejvíce rozpustila.

Směs rozmixujeme tyčovým mixérem a přelijeme ji do jiné nádoby přes husté síto. Necháme vychladit 4-5 hodin v lednici, nejlépe přes noc.

Vychladlou směs vyšleháme dotuha. Naplníme jednotlivé nádobky a dáme do lednice. Mezitím si namočíme želatinu do studené vody.

Mango si oloupeme a rozmixujeme na jemnou kaši (je-li kyselé, přisladíme).

V jedné lžici horké vody rozpustíme plátek nabobtnané želatiny, kterou zamícháme do rozmixovaného manga.

Navrch každé nádoby s játrovou pěnou rozdělíme mango a dáme na 2-3 hodiny ztuhnout do lednice.

Před podáváním necháme pěnu alespoň 10 minut odstát při pokojové teplotě, aby se nám rozvinuly všechny chutě a dozdobíme balzamikovým krémem.