

Lesní ovoce s madlenkami a krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směs letního ovoce (jahody, borůvky, maliny, rybíz, ostružiny) 750 g
- Likér (Cassis nebo třešňovice) 2 lžíce
- Sladké bílé víno (např: slámové) 5 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Tučná smetana ke šlehání 300 ml
- Moučkový cukr na posypání 1 hrst
- **Na madlenky**
- Hladká mouka + na poprášení 100 g
- Krupicový cukr 100 g
- Máslo + na vymazání formiček 100 g
- Vejce + 1 bílek 1 ks
- Med 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve upečte madlenky. Troubu předehřejte na 190°C a máslem vymažte 12 formiček na medvědí tlapičky a lehce je poprašte moukou. Pak smíchejte mouku a cukr. V jiné míse vidličkou prošlehejte máslo, vaječný žloutek, med a vanilkový extrakt. Bílky ušlehejte dotuha. Pak postupně přidávejte máslovou směs ke směsi suchých ingrediencí a vše spojte, nakonec postupně vmíchejte

bílky. Vzniklé těsto rozdělte do formiček a pečte 10 až 12 minut dozlatova. Pár minut nechte zchladnout ve formičkách, pak vyklopte a nechte zcela zchladnout.

2. Ovoce očistěte, a je - li potřeba odstopkujte ho a dejte do servírovací mísy. Přilijte likér a opatrně promíchejte. Bílé víno smíchejte s cukrem, poté vlijte smetanu a ručním elektrickým šlehačem vyšlehejte do polotuha. Přendejte do misky a podávejte společně : ovoce se smetanou a madlenkami.