Jahodový dezert Tivoli strada

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 14

- **krém**
- mascarpone 500 g
- cukr krupice 1 hrst
- smetana ke šlehání 250 ml
- **poleva**
- cukr krupice 3 lžíce
- vanilkový pudinkový prášek 4 lžíce
- voda 1 ks
- sůl 1 špetka
- jahody 2 balíček
- **těsto**
- máslo 40 g
- čokoláda na vaření 200 g
- světlé BeBe sušenky 2 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

V míse rozdrtíme sušenky najemno, nemusí být úplně na prášek. V kastrůlku si zvolna rozpustíme kvalitní čokoládu na vaření s kouskem másla nebo oleje na pečení. Rozpuštěnou čokoládu nalijeme do sušenkové drti a dobře promícháme.

Vezmeme si dortovou formu, či jakýkoliv střední hlubší pekáček, vymažeme kouskem másla a na dno pokládáme sušenkovou hmotu. Pěkně do tenké vrstvy. Korpus dáme do lednice na 30 minut ztuhnout.

Mascarpone ručně promícháme v míse a ochutíme cukrem. Množství cukru je na vás, ale doporučuji moc nesladit, mascarpone je samo o sobě nasládlé. V jiné míse vyšleháme smetanu ke šlehání a opatrně vmícháme do mascapone. Vše spojíme a krém urovnáme na vychlazený sušenkový korpus. Opět necháme v lednici ztuhnout.

Nakrájíme si jahody na půlky a vložíme do kastrolku. Zalijeme trochou vody. Pozor, jahody pustí šťávu! Přidáme špetku soli a ocukrujeme. Vše zahříváme, občas mícháme. V mističce rozpustíme ve vodě vanilkový pudinkový prášek, dobře promícháme, ať v něm nejsou hrudky. Když nám jahody změknou a začnou vonět, přidáme rozpuštěný pudinkový prášek a mícháme, dokud nezískáme krémovou hmotu. Odstavíme z plamene a ponoříme do dřezu napuštěného studenou vodou, aby krém rychleji vychladl. Stále mícháme.

Nakonec dezert Tivoli strada přelijeme jahodovou hmotou a necháme v lednici uležet minimálně 6 hodin.

Jahodový dezert Tivoli strada nakrájíme a můžeme podávat.