

Pomůcka na výrobu dezertů

 Recepty

Čokoládová šlehačka

Na 4 skleničky po cca 200 ml

Doba přípravy cca 5 min.

Přísady

- 400 ml šlehačky (min. 30 % tuku)
- 60 g práškové čokolády
- 2 lžíce práškového cukru
- cca 50 g hořké čokolády

Příprava

1. Šlehačku s práškovou čokoládou a práškovým cukrem naplníme do nádoby.
2. Nasadíte píst a pohybujte jím cca 90 sek. nahoru a dolů až na doraz, až hmota ztuhne.
3. Našroubujeme plnicí nástavec (hvězdicovou špičku) a hmotu naplníme do sklenic.
4. Čokoládu nastrouháme na jemné hoblinky a nasypeme navrch.

Tipy

- Místo čokoládového prášku lze také použít 1 čl skořice.
 - Čím vyšší je obsah tuku ve šlehačce, tím snadněji a rychleji se dá ušlehat.
-

Švestkový cheesecake dezert

Na 4 skleničky po cca 200 ml

Doba přípravy cca 10 min.

Přísady

- 60 g máslových sušenek
- 250 g netučného tvarohu
- 200 g vysokotučného čerstvého sýra
- 40 g moučkového cukru
- 1 lžice vody
- 50 g švestkové zavařeniny
- 4 švestky

Příprava

1. Máslové sušenky rozdrobíme a rozdělíme do sklenic.
2. Nádobu naplníme tvarohem a čerstvým sýrem. Přidáme práškový cukr smíchaný s vodou.
3. Nasadíte píst a pohybujte jím cca 60 sek. nahoru a dolů až na doraz. Krém pomocí kulaté hubičky nebo hubičky ve tvaru hvězdy naplňte do skleniček

4. Navrch do sklenic rozdělíme zavařeninu. Švestky rozkrájíme na plátky cca 2 mm silné a dezert jimi dekorativně ozdobíme.
-

Tiramisu

Na 4 skleničky po cca 200 ml

Doba přípravy cca 10 min. + 15 min. ke chlazení

Přísady

50 ml espresa, horkého (Tchibo Espresso Sicilia Style nebo alternativně Tchibo Espresso BARISTA)

- 1 čajovou lžičku práškového cukru
- 50 g cukrářských piškotů
- 300 g tučného tvarohu
- 250 g mascarpone
- 60 g moučkového cukru
- 1 lžice vody
- kakao k poprášení

Příprava

1. Espresso smíchejte s čajovou lžičkou práškového cukru, až se cukr rozpustí, a nechte vychladnout.
2. Cukrářské piškoty rozlámejte na kousky a rozdělte do skleniček. Přelijte espresem. Nádobu naplňte tvarohem a mascarpone. Přidejte 60 g práškového cukru smíchaného se lžicí vody.

3. Nasadíte píst a pohybujte jí cca 30 sek. nahoru a dolů až na doraz, krém pomocí kulaté hubičky nebo hubičky ve tvaru hvězdy naplňte do skleniček a přikryté nechte cca 15 min. vychladit.
4. Tiramisu poprašte kakaem a servírujte.

Tip

Do krému můžete přidat oloupaný a na kostičky nakrájený pomeranč.

Číslo výrobku: 620 653
