



Ölz Mlečni Kruhek s čokolado, jagodnim moussom in pistacijami

Sadni recept, ki je kot nalašč za presenečenje naših bližnjih – za 2 porcije



Sestavine

2 kosa Ölz mlečnega kruhka s čokolado
400 g (+50 g za okrasitev) svežih jagod
3 žličke sladkorja za glazuro
1 žlička limoninega soka
200 g mascarponeja
1 TL vanilijevega sladkorja
250 ml stepene smetane
Kremasto sredstvo za utrjevanje
50 g Agar Agar
50 ml vode
Pistacije (sesekljane) za okras

Čas priprave

15 (+ pet ur hlajenja) min

1. Jagode, sladkor v prahu in limonin sok dajte v skledo in jih zmešajte z ročnim mešalnikom. Nato pire precedite skozi sito.
2. V skledi zmešajte maskarpone, vaniljev sladkor, utrjevalec smetane in stepeno smetano.
3. Nato vmešajte jagodni pire.
4. V ponvi med mešanjem na kratko zavrite 1 žličko agar agarja s 50 ml vode.
5. Mešanico agar agarja vmešajte v jagodni pire in postavite v hladilnik (za vsaj 5 ur).
6. Ölz mlečni kruhek s čokolado razpolovite in nanjo položite 2 jagodna penasta knedlja.
7. Okrasimo s sesekljanimi pistacijami in svežimi jagodami ter postrežemo.