

Ovocný pohár se slaným karamellem, malinovým krémem, popcornem a Jihočeským žervé

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Slaný karamel je teď v kurzu. A má to svůj důvod! Zkuste i vy originální dezert s tímto sladko-slaným zázrakem:-)



Ingredience

- 8 balení Jihočeského žervé
- hrst borůvek
- 200 g malin
- popcorn a preclíky na ozdobu
- 2 ks vanilkového lusku
- špetka muškátového oříšku
- 1 lžice moučkového cukru

Slaný karamel:

- 20 g Jihočeského másla
- 100 g cukru
- 100 ml trvanlivé Jihočeské smetany ke šlehání
- 1 lžička soli

Návod na přípravu:

Všechny ingredience na slaný karamel dáme do rendlíku, přidáme dvě lžice vody a přivedeme k varu. Na mírném plameni vaříme dozlatova. Necháme vychladnout. Čtyři balení Jihočeského žervé prošleháme s moučkovým cukrem, muškátovým oříškem a vanilkovým luskem. Maliny rozmixujeme a smícháme se zbylým Jihočeským žervé do hladkého krému. Přimícháme borůvky. Dosladíme dle chuti moučkovým cukrem. Do skleniček nebo misek vrstvíme Jihočeské žervé, slaný karamel, malinový krém a ozdobíme popcornem a slanými preclíky. Přelijeme slaným karamellem a podáváme.