Karamelový krém s čokoládovou polevou a karamelizovanými ořechy



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 2 ks Lipánek karamelka
- 140 g Jihočeské smetany
- 2 lžíce cukru moučka (nebo podle chuti)
- piškoty
- 2 jablka
- 1/2 lžičky skořice

Na čokoládovou polevu:

- 100 g hořké čokolády
- 50 ml Jihočeské smetany

Na karamelizované ořechy:

- 50 g cukru krupice
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 100 g ořechů

Návod na přípravu:

Jablíčka zbavíme jadřinců a nakrájíme je na kousky. Dáme do hrnce, přidáme skořici a cca 100 ml vody. Jablka vaříme, dokud nezměknou, poté je necháme vychladnout.

Smetanu ušleháme do tuha. Ke smetaně přidáme Lipánky a cukr. Metlou vše spojíme v hladký krém, který necháme vychladit v lednici, než připravíme čokoládu a ořechy.

Na čokoládovou polevu ve vodní lázni rozpustíme hořkou čokoládu společně se smetanou. Mícháme, dokud nevznikne hladká a lesklá poleva.

Za stálého míchání necháme v rendlíku rozpustit cukr, dokud nezíská zlatavou barvu. Přidáme máslo a mícháme, dokud se vše nespojí. Do karamelu nasypeme ořechy a rychle promícháme, aby se obalily. Ořechy přendáme na pečicí papír, rozetřeme je a necháme vychladnout.

Do skleniček zkompletujeme dezert: na dno dáme ořechy, smetanovou vrstvu, jablíčka, trochu čokolády, opět vanilkový krém, čokoládu a navrch karamelizované ořechy.