Vánoční skořicově kokosový dezert se sladkým mlíčkem



30 minut + 3 hodiny chlazení náročnost ●●○○

Ingredience (6–8 porcí)

Na základ:

- 50 g sušenek

Na krém:

- 500 ml vanilkového mlíčka Lipánek
- 30 g hladké mouky
- 3 plátky želatiny
- 100 g cukru
- 25 g Jihočeského másla
- 10 ml vanilkového aroma
- 1 lžička mleté skořice
- pistácie
- vlašské ořechy
- strouhaný kokos

Na kokosovou vrstvu:

- 50 g pistácií
- 25 g strouhaného kokosu
- 125 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 25 g cukru
- 1/2 lžičky skořice

Na ozdobení:

- nasekané pistácie
- nasekané vlašské ořechy
- celá skořice
- kokosové chipsy

Návod na přípravu:

Plátky želatiny namočíme do studené vody a necháme je přibližně 5–10 minut nabobtnat. Do hrnce nalijeme

mlíčko Lipánek, přidáme hladkou mouku, cukr, vanilkové aroma a mletou skořici. Vše důkladně promícháme metličkou, aby nevznikly hrudky, a za stálého míchání zahříváme na mírném ohni, dokud směs nezhoustne do hladkého krému. Poté hrnec odstavíme, přidáme Jihočeské máslo a mícháme, dokud se zcela nerozpustí. Nabobtnalou želatinu vyjmeme z vody, jemně vymačkáme a vmícháme do ještě teplého krému, aby se dokonale rozpustila. Krém již nevaříme.

Připravíme si formu, kterou vyložíme potravinářskou fólií, aby se dezert po ztuhnutí snadno vyklopil. Na dno formy rovnoměrně rozprostřeme sušenky a zalijeme je polovinou krému. Povrch uhladíme stěrkou a položíme druhou vrstvu sušenek, přelijeme zbytkem krému, posypeme oříšky, kokosem a dáme vychladit.

V samostatné míse vyšleháme dobře vychlazenou čerstvou Jihočeskou smetanu s cukrem a skořicí do nadýchané konzistence. Přidáme strouhaný kokos a najemno nasekané pistácie a vše opatrně promícháme. Kokosovou směs rovnoměrně rozetřeme na připravený krém a povrch uhladíme. Opět dáme vychladit.

Po vychlazení dezert opatrně vyjmeme z formy a přeneseme na servírovací talíř. Dezert nakrájíme na jednotlivé porce a ozdobíme pistáciemi, vlašskými ořechy, kokosovými chipsy a celou skořicí.