

MONOPORCJE SERCA

z Mokate Cappuccino smak Różany z Kolagenem



60 min



31h



8 porcji

Składniki:

ŻELKA MALINOWA

- 50 g malin
- 50 g wody
- 80 g cukru
- 1 łyżeczka suszonych płatków róży
- 2 łyżeczki żelatyny

MUS CAPPUCCINO

- 4 łyżki Mokate Cappuccino smak Różany z Kolagenem
- 100 g śmietanki 36%
- 120 g białej czekolady
- 1,5 łyżeczki żelatyny
- 200 g podbitej śmietanki 36%
- 8 sztuk ciastek typu biskoptowego

DEKORACJA

- jadalny zamsz



Przygotowanie:

- 01** Przygotować żelkę malinową: żelatynę zalać odrobiną zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
- 02** Do rondelka włożyć maliny, wodę, cukier i płatki róży. Podgrzewać, mieszając, aż maliny się rozpadną. Do gorącego puree dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać. Rozlać do formy silikonowej i zamrozić.
- 03** Przygotować mus: żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia.
- 04** W rondelku podgrzać śmietankę do wrzenia. Dodać Mokate Cappuccino o smaku Różanym z Kolagenem i napęczniałą żelatynę, dokładnie wymieszać. Mieszaninę zalać białą czekoladą i mieszać do uzyskania jednolitej emulsji.
- 05** Dodać podbitą śmietankę, najpierw rozmieszać różgą, a następnie szpatułką.
- 06** Wlać mus do połowy wysokości formy na monoporcje.
- 07** Gdy mus zacznie tężeć, włożyć żelki malinowe i zalać pozostałym musem.
- 08** Na wierzch położyć ciasteczko biskoptowe i wstawić całą formę do zamrażarki na 24 godziny.
- 09** Po zamrożeniu wyjąć monoporcje z formy, od razu pokryć jadalnym zamszem, udekorować i wstawić do lodówki na około 6 godzin, aby właściwie rozmroziły się przed podaniem.