

Vánoční smetanový dezert NEVE

Lehký, elegantní a ideální pro zimní období. Tento dezert vzniká ve stylové silikonové formě NEVE od Silikomartu, která dodá smetanové noblese krásný tvar připomínající zasněženou kopuli.



Ingredience

Silikonová forma NEVE
Bezlepková mug směs skořice – perfektní základ pro rychlý plát korpusu
Smetanový krém se ztužovačem Neutro + smetana Tatra Hlinsko
Ochucovací pasta Vanilka & Tonka – jemná aromatická chuť
Jablečná ovocná náplň
Velvet sprej Martellato – efekt sametového povrchu
Zlaté jedlé plátky – na slavnostní vánoční finiš

Postup

1. Upečeme plát ze skořicové mug směsi, necháme vychladnout a vykrojíme kolečka.
2. Smetanu vyšleháme se ztužovačem a ochutíme vanilkou Tonka.
3. Formu plníme v pořadí:
smetanový krém
ovocná jablečná vrstva
na závěr vložíme kolečko korpusu
4. Dezert zamrazíme (ideálně přes noc).
5. Vylouplý, stále zmražený dezert, postříkáme velvet sprejem.
6. Ozdobíme zlatými plátky pro luxusní vzhled.