

Lehké letní dezerty



Nepečený jahodový dort s bílou čokoládou

Lahodný dezert, který perfektně kombinuje jemnou bílou čokoládu se svěží jahodovou vrstvou.

- 12 ks sušenek s kousky bílé čokolády (popřípadě klasické máslové)
- ½ hrnku másla
- 1 hrnek jahodového džemu
- 8 lžic vody
- 1 a 1/2 lžice práškové želatiny
- 500 g mascarpone
- 300 g bílé čokolády
- 400 ml smetany ke šlehání
- hrst čerstvých jahod

Sušenky rozdrtíme na drobků, máslo rozpustíme a přilijeme k sušenkám. Směs musí při zmáčknutí držet pohromadě. Vsypeme do dortové formy, kterou si předem na bocích vyložíme potravinovou fólií a na dně pečicím papírem. Sušenkovou směs důkladně a rovnoměrně umačkáme a vložíme vychladit do lednice. Do kastrůlku vlijeme džem, vodu a pozvolna prohřejeme. Poté přisypeme želatinu a přivedeme k varu, ihned poté stáhneme. Polovinu jahodové směsi vlijeme na sušenkovou vrstvu, druhou polovinu prozatím odložíme stranou. Nyní si vyšleháme smetanu do tuha. K té přidáme rozpuštěnou bílou čokoládu a mascarpone. Vymícháme do hladka. Krém rozprostřeme do formy. Jahody umyjeme a pokrájíme na menší kousky. Ty poté vkládáme a lehce vtlačujeme do krému. Nakonec na vrchu zalijeme zbývající polovinou jahodového rozvaru a

dáme ideálně přes noc zchladit do lednice.

Bleskové crême brulée

Vyzkoušejte tento super rychlý recept sestávající pouze ze tří ingrediencí. Výsledkem budete nadšeni!

- *2 velké kopečky vanilkové zmrzliny*
- *2 žloutky*
- *2 lžíce cukru krupice*

Zmrzlinu necháme roztát nebo ji na moment strčíme do mikrovlnné trouby, aby se kompletně rozešla. Poté necháme úplně zchladnout na pokojovou teplotu. V té bychom již měli mít také žloutky. Zašleháme je do rozpuštěné zmrzliny. Směs vlijeme do malých zapékacích formiček a vložíme do větší zapékací misky. Do misky vlijeme horkou vodu tak, aby sahala přibližně do poloviny výšky formiček. Takto připravený dezert vložíme asi na 35 minut do trouby vyhřáté na 170 °C, dokud povrch lehce nezezlátne a při jemném zahýbání není již tolik tekutý, ale spíše se třese. Vyjmeme, necháme kompletně vychladnout. Poté povrch zasypeme cukrem a pomocí hořáku (popřípadě v troubě pod grilem) zkaramelizujeme a podáváme.

Mražený jogurt s ovocem

Milujete zmrzlinu, ale chtěli byste mlsat zdravěji? Tak vyzkoušejte mražený jogurt. Požitek je naprosto srovnatelný, zato množství kalorií na jednu porci výrazně nižší.

- *1 hrnek bílého jogurtu*
- *1 banán nebo ½ hrnku borůvek, malin, jahod*
- *2 lžíce medu*
- *1 lžíce oblíbeného likéru*
- *sušenky, kousky čokolády, další ovoce na ozdobu*

V mixéru společně rozmixujeme jogurt s banánem nebo jiným oblíbeným ovocem. Přidáme med a likér a ještě jednou promixujeme. Vzniklou směs vlijeme do vhodné nádoby a vložíme na hodinu do mrazáku. Poté vyndáme, promícháme a na další hodinu dáme zpět. Připravíme si skleničky, na dno nasypeme kousky sušenek, čokoládu či další kousky ovoce. Na to poté cukrářským sáčkem nebo lžící na zmrzlinu naaranžujeme mražený jogurt a můžeme servírovat.

Mangové skleničky

Exotické a lahodné, tak by se přesně dal popsat tento skvostný dezert, který připravíte za pár minut. A bez pečení.

- *1 zralé mango*
- *200 g máslových sušenek*
- *2 lžíce kokosu*
- *2 lžíce másla*
- *150 ml šlehačky*
- *100 ml kondenzovaného mléka*

Mango oloupeme a pokrájíme na drobné kousky. Odložíme stranou. Sušenky vložíme do mixéru a

rozmixujeme na drobečky. Přidáme kokos a rozpuštěné máslo, promícháme. Šlehačku vyšleháme dotuha, vlijeme kondenzované mléko a zamícháme. Do skleniček dáme na dno asi 1,5cm vrstvu sušenkové směsi a upěchujeme. Navrstvíme asi 2 lžíce šlehačky a zasypeme kostičkami manga. Na ovoce ještě přidáme malý kopeček šlehačky, dáme alespoň na hodinu vychladit a podáváme.