



Čajový krém s krokantem

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu krokantu na pánvi rozpustíme cukr a přidáme nasekané lískové ořechy. Mícháme, dokud se ořechy v cukru neobalí. Naneseme na papír na pečení a necháme vychladnout. Pomocí válečku rozdrtíme.
- 2 Na přípravu krému necháme želatinu nabobtnat s 2 PL vody podle návodu na obale. Do kastrůlku nalijeme vodu a přivedeme do varu. Vložíme sáčky čaje a necháme asi 3 minuty louhovat. Z pomeranče vylisujeme šťávu. Sáčky čaje odstraníme a do čaje vmícháme cukr, vanilínový cukr a pomerančovou šťávu. Želatinu vymačkáme a za stálého míchání rozpustíme v čaji. Uložíme asi na půl hodiny do chladničky.
- 3 Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do směsi. Krém rozdělíme do skleniček a uložíme asi na 2 hodiny do chladničky tuhnout.
- 4 Ozdobíme krokantem a physalisem.

Přísady::

Na krokant:

20 g cukr
30 g ořechy lískové

Na krém:

Želatina v plátcích Dr. Oetker
(použijeme 4 plátky)
2 PL voda
200 ml voda
3 sáček černý čaj
pomeranč
50 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
200 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

physalis plod (mochyně peruánská)

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač

