



# Kornouty s růžovým krémem

asi 5 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu dezertu uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukry podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme máslo a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Do vychladlého pudingu vmícháme mascarpone nebo tvaroh a vymícháme dohladka. Z granátového jablka vyjmeme zrnka a pár si jich odložíme na ozdobení. Zbylé pomocí ponorného mixéru rozmixujeme, přecedíme přes sítko a v kastrůlku s trochou cukru zredukujeme na hustý sirup. Sirup krátce vmícháme do krému i trochou barvy a uložíme do chladničky.
- 2 Na polevu v kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s olejem. Do polevy namočíme okraje nebo špičky kornoutů, posypeme zdobením a necháme v chladničce zatuhnout. Trochu polevy můžeme nalít dovnitř kornoutů.
- 3 Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese do kornoutů. Povrch ozdobíme odloženými zrnky granátového jablka.

## Přísady::

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
300 ml mléko plnotučné  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
3 zarovnané KL moučkový cukr  
60 g máslo  
100 g mascarpone nebo odtučněného tvarohu  
1 ks granátové jablko  
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker

### Na polevu:

90 g čokoláda hořká  
2 KL kokosový olej

### Na ozdobení:

Zdobení pestré Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
5 ks oplátkový kornout na zmrzlinu

