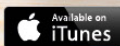


MANDARINKOVÁ NĚHA

Andrey Kerestešové



O2 Videotéka

Makronkový korpus:

150g bílků
120g cukru krupice
30g hladké mouky
60g mandlové mouky
60g cukru moučky

Z bílků a cukru krupice vyšleháte sníh, který vmícháte do mandlové mouky s hladkou moukou a cukrem moučkou. Pečte na 160 stupňů Celsia cca 12 minut.

Marcipánová mousse:

250g marcipánu
300g mléka
300g smetany
12g želatiny
500g vyšlehané šlehačky

Mixujte marcipán se studeným mlékem a smetanou, přidejte želatinu připravenou podle návodu a vyšlehanou šlehačku.

V hrnci zahřejeme mandarinkové pyré s 10g cukru krupice. Přisypeme bramborový škrob a dalších 10g cukru krupice. Poté co směs přejde varem, sundáme z plotny a rozpustíme v ní 1 plátek želatiny. Jakmile směs dosáhne pokojové teploty, nalijeme do plochých silikonových forem a dáme zamrazit.

Skládání dortu:

makronkový korpus, marcipánová mousse, želé mandarinka, marcipánová mousse.



CUKRÁRNA TROPEZ
Pâtisserie Nosal depuis 1934

Mandarinkové želé

Doba přípravy: cca 15 min.
125g mandarinkové pyré
10g cukru krupice
7g bramborového škrobu
10g cukru krupice

