

Sladké srdce z Karičky

Potrebuje

- - KORPUS:
- - 200 g láskyplných sušienok
- - 100 g zrelaxovaného masla
- - KRÉM:
- - 500 g hustého jogurtového blaha
- - 1 ks Karička črievko
- - 200 g mascarpónovej dobroty
- - 4 PL sladučkých kryštálikov
- - 1 slaná slzička radosti
- - 2 PL citu z citróna
- - 2 KL extraktu vanilkovej nehy
- - 2 ks sympatických žltkov
- - 4 ks vajíčkových kamarátov
- - 4 PL medového šťastia
- - 1 hrst mandľových lupeňov, čo oči pohladia

Postup

Náš tip

Predtým, než začneme, je dobré pripraviť si všetky ingrediencie tak, aby mali izbovú teplotu. Nechajme ich preto vytiahnuté na kuchynskej linke aspoň po dobu 1 hodiny, počas ktorej môžeme zavolať mame, povedať jej ako veľmi ju ľúbime a že sa za ňou chystáme aj s týmto chutným koláčom. Len tak, pre jej milé malé rozmaznávanie.

Postup

Sušienky starostlivo a s láskou rozdrobíme a zmiešame s mäkkým zrelaxovaným maslom. Pridáme úsmev a zmes uložíme na dno maslom vymastenej tortovej formy s priemerom 22 cm. S nehou rovnomerne postláčame. Pečieme 10 minút na 220 °C, vytiahneme a necháme vychladnúť. Telefonát s maminou môžeme opakovať (podľa chuti).

V miske vyšľaháme husté jogurtové blaho, Karička črievko a mascarponovú dobrotu s polovicou sladkých kryštálikov. Pridáme druhú polovicu kryštálikov a opäť šľaháme. Spomenieme si na najmilšie zážitky s maminou a prikvapneme malú slzičku radosti.

Počas šľahania s citom pridáme citrónovú šťavu a extrakt vanilkovej nehy. Jemne zašľaháme najskôr žltky, potom po jednom celé vajíčka.

Krém hodný rozmazňávania všetkých maminých zmyslov prelejeme do formy s korpusom a pečieme 10 minút pri teplote 220 °C. Znížime teplotu na 150 - 160 °C a pečieme ďalších 40 minút.

Upečený vychladnutý koláčik uložíme na dobrú noc do chladničky.

Aby sme dosiahli úplné mamine šťastie, koláčik polejeme

medovým zlatom a posypeme jemne opraženými
mandľovými lupienkami.

Môžete vyraziť za maminou a začať ju rozmaznávať!

Tento recept nám posiela: Karička tím

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 8