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 lžíce práškové želatiny*
- *500 g mascarpone*
- *300 g bílé čokolády*
- *400 ml smetany ke šlehání*
- *hrst čerstvých jahod*

Sušenky rozdrtíme na drobky, 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 créme 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 rozehřála. 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 mísy. Do mísy vlijeme horkou vodu tak, aby sahala přibližně do poloviny výšky formiček. Takto připravený dezert vložíme asi na35 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 lžíci 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.