

PŘEKVAPENÍ Z KAKI PERSIMON BOUQUET



Přísady:

4 ks kaki Persimon Bouquet
3 lžičce meruňkové marmelády
2 plátky neochucené želatiny
našlehaná smetana
likér podle chuti

Příprava:

Odkrojíme „čepičku“ kaki Persimonu a kaki opatrně vydlabeme, nesmíme ho roztrhnout.

Dužinu vymačkáme přes cedník, přidáme marmeládu, trochu likéru a 2 plátky želatiny, kterou jsme předtím namočili ve studené vodě.

Dáme směs vařit a mícháme, než nám vznikne želatina. Necháme vychladnout a poté naplníme směsí ovoce. Dáme ztuhnout do ledničky. Na každém kousku naplněného ovoce vytvoříme „korunku“ ze šlehačky a ozdobíme karamelizovaným kaki Persimonem.