

**VANILIJEVA KREMA**

**Z JAGODAMI, JAGODO OMAKO**

**IN BUČNIM KROKANTOM**

**OB POLENTINI TORTICI**

**IN LIMONINEM VETRCU**

**(alergeni: jajca, mleko in mlečni proizvodi)**

*Sestavine za 6 oseb*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| POLENTINA TORTICA  75 g čokolade s 70% kakava  20 g masla Mu Cuisine  125 g mleka  15 g polnozrnate polente  1 jajce  20 g sladkorja  6 listov sveže mete  LIMONINI VETRCI  2 beljaka  ščepec soli  65 g sladkorja v prahu  3 g limoninega soka |  | *Priprava*  *Za polentine tortice čokolado in maslo stopimo nad vodno kopeljo.*  *Mleko z drobno narezanimi metinimi lističi zavremo in pustimo stati 10 minut. Precedimo, ponovno zavremo in vkuhamo polento. Vre naj počasi.*  *Ohlajeni masi zmešamo skupaj in dodamo rumenjak, premešamo, nato previdno vmešamo sneg iz beljakov in sladkorja.*  *Pečemo v pekaču za mini potičke ali ameriške krofe pri 180°C 15 minut. Pečene tortice ohladimo.*  *Za limonine vetrce beljake in sol stepemo v čvrst sneg. Dodamo sladkor in limonin sok. Sneg z dresirno vrečko nabrizgamo v obliki obročkov s premerom 4-5 cm na pekač in jih sušimo 90 do 120 minut pri 90 °C.*  *Za vanilijevo kremo zmešamo sladkor, rumenjake, škrob in malo hladnega mleka.*  *Vanilijev strok podolžno razpolovimo in iz njega izpraskamo stržen, ki ga skupaj s strokom dodamo v preostalo mleko in zavremo.*  *Vrelo mleko precedimo k pripravljeni zmesi in na zmernem ognju kuhamo 3 do 5 minut. Pri tem kremo ves čas mešamo.*  *Kremo odstavimo, pokrijemo s folijo in ohladimo.*  *Ohlajeno kremo zmešamo in nežno primešamo stepeno smetano.*  *Za jagodno omako jagode očistimo in operemo. 6 jagod razrežemo na rezine in jih prihranimo za dekoracijo. Drobno narežemo baziliko. Ostale jagode skupaj z baziliko zmiksamo s paličnim mešalnikom. Primešamo limonin sok po okusu in sladkor v prahu. Gladko razmešamo. Pred serviranjem omako precedimo.*  *Za bučni krokant drobno sesekljamo bučna semena in jih primešamo karameliziranemu sladkorju. Krokant stresemo na peki papir, ohladimo in zdrobimo.*  *Predlog za serviranje jedi je na sliki zgoraj.* |
| VANILIJEVA KREMA  400 ml mleka  80 g sladkorja  48 g škroba  2 rumenjaka  0,5 kom stroka bourbon vanilije Kotany  135 g sladke smetane za stepanje Mu Cuisine |  |
| JAGODNA OMAKA  300 g jagod  30 g sladkorja v prahu  limonin sok po okusu  sveža bazilika  BUČNI KROKANT  60 g sladkorja  60 g celih bučnih semen |  |
|  |  |