

## MOUSSE DI RICOTTA CON SALSA DI PRUGNE

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

**Sladký dezert z ricotty a čerstvých blum přelitý teplou karamelizovanou blumou. Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Našleháme smetanu, potom mixérem promícháme ricottu a vanilkový cukr, dokud nevytvoříme krém. K ricottě přidáme žoutky, citrónovou kůru a rum a promixujeme. Ke krému přidáme smetanu a lehce promícháme vařečkou, aby nám smetana zůstala nadýchaná. Přidáme ještě cca 50 g nastrouhané čokolády a pomerančovou kůru. Dejte do lednice vychladit na zhruba 2 hodiny, poté odpeckujte blumy a dejte je vařit na páněv společně s třtinovým cukrem a šťávou z citrónu. Jakmile omáčka zhoustne a blumy trochu změkknou, tak vše rozmixujte do krému. Připravte si pohárky, do každého vložte pár čerstvých blum, vrstvu studeného ricottového krému a nakonec zalijte horkými karamelizovanými blumami. Jako dekoraci posypejte nastrouhanou čokoládou.

### Suroviny

čerstvé blumy nebo švestky (cca 700 g – půl kila použijeme na teplý krém, zbytkem ozdobíme pohár)

**cca 400 g čerstvé ricotty**

70 g vanilkového cukru

3 vaječné žoutky

1 citrón (budeme potřebovat jak kůru, tak i šťávu z půlky citrónu)

100 g třtinového cukru

1 pomeranč (budeme potřebovat jenom kůru)

horká čokoláda

150 g smetany na šlehání

2 víčka rumu



MOUČNÍKY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST