

Mus kokosowy, żel z pulpy z marakui i chrupiący krokant



Składniki

Mus kokosowy, żel z pulpy z marakui i chrupiący krokant

Mus kokosowy

125 g jogurtu naturalnego

125 g cukru pudru

1 puszka ekstraktu z mięszu kokosa VERA (mleczko kokosowe)

10 g żelatyny w płatkach

300 g bitej śmietany

Żel z pulpy z marakui

1 puszka pulpy z marakui z pestkami VERA

40 ml soku z pomarańczy

110 g syropu cukrowego (1:1)

15 g agaru

Krokant

50 g migdałów w słupkach
100 g pistacji krojonych
50 g orzechów włoskich krojonych
75 g masła
80 g cukru pudru
30 g mąki pszennej
2 żółtka

Wykonanie

Mus kokosowy: Jogurt, ekstrakt z miąższu kokosa i cukier puder połącz razem. Wcześniej namocz w zimnej wodzie płatki żelatyny, dobrze odciśnij i dodaj do masy. Wymieszaj. Na końcu ubij śmietanę i delikatnie połącz z całością.

Żel z pulpy z marakui: Wszystkie składniki wlej do garnka i dokładnie wymieszaj. Podgrzewaj do temp. 90 stopni C. Zostaw do zestalenia i zimne rozmieszaj.

Krokant: Masło rozpuść i wlej do miski miksera. Migdały, pistacje, orzechy włoskie i cukier połącz razem, dosyp mąkę i wymieszaj. Dodaj do masła i wyrabiaj w mikserze liściem. Dodaj żółtka i wyrabiaj jeszcze około 3 minuty. Gotową masę wstaw na trzy godziny do lodówki. Po tym czasie rozwałkuj na blasze i piecz w temp. 170 stopni C przez ok. 15 minut. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia i pokrój na gruby grys. Na spód szklanego słoika daj krokant, zalej musem kokosowym i włóż do lodówki. Na zimny mus nałóż pulpę z marakui i udekoruj świeżymi owocami.