

**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 TORTICA75 g čokolade s 70% kakava20 g masla Mu Cuisine125 g mleka 15 g polnozrnate polente1 jajce20 g sladkorja 6 listov sveže meteLIMONINI VETRCI2 beljakaščepec soli65 g sladkorja v prahu3 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 KREMA400 ml mleka80 g sladkorja48 g škroba2 rumenjaka0,5 kom stroka bourbon vanilije Kotany135 g sladke smetane za stepanje Mu Cuisine |  |
| JAGODNA OMAKA300 g jagod30 g sladkorja v prahulimonin sok po okususveža bazilikaBUČNI KROKANT60 g sladkorja60 g celih bučnih semen |  |
|  |  |