

Dezert hadzi Emin

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 ml smetany na šlehání

balíček arašídů v karamelu

150 g malinového džemu

1 lžice růžového likéru (lze použít i malinový nebo višňový)

1 ztužovač šlehačky

Postup

Postup přípravy: Arašídů v karamelu nahrubo pomeleme. Smetanu vyšleháme do husta se ztužovačem. Přidáme arašídů, džem, likér a opatrně, ale pořádně promícháme. Přendáme do mističek a ponecháme v mrazáku minimálně 3 hodiny. Ozdoba podle fantazie, chuti a možností.

Recept pochází z Turecka, je to specialita hotelu Zurich v Istambulu.