



# Bratislavský korunovačný dezert



## Receptúra cukrárne Asheri

### MRKVOVÝ BISKVIT

vajcia	72 g
hnedý cukor	90 g
biely cukor	90 g
múka hladká	106 g
mleté vlašské orechy	50 g
prášok do pečiva	6 g
škorica	0,6 g
olej	44 ml
maslo	44 g
mrkva strúhaná	120 g
pomarančova kôra	0,5ks

### MOUSSE

žltky	68 g
cukor	40 g
voda	19 ml
glukózový sirup	40 g
cream cheese	320 g
želatína	9 g
smotana na varenie	223 ml
invertný cukor	52 g

### MRKVOVÉ ŽELÉ

Mrkvové pyré	342 g
mrkvová šťava	87 ml
plátky mandarínky	102 g
cukor	214 g
želatína	10 g
pektín	15 g
kyselina citróno	5 g

### CUKROVÝ SIRUP

voda	53 ml
cukor	150 g
invertný cukor	22 g

### KARAMELIZOVANÝ VLAŠSKÝ ORECH

vlašské orechy	110 g
sirup	20 g
cukor	10 g
kakao maslo	10 g

### MRKVOVÝ BISKVIT

- Mrkvu nastrúhame na strúhadle na jemno. Vlašské orechy pomelieme v mixéri na múku. Vajíčka vyšľaháme s oboma druhmi cukru.
- Suché prísady spolu zmiešame a preosejeme. Pridáme ich k vajciam a jemne premiešame. Pridáme rozpustené maslo a slnečnicový olej, nastrúhanú mrkvu a kôru, spolu jemne premiešame.
- Cesto položíme na plech vyložený silikónovou podložkou v 8 mm hrubej vrstve. Pečieme pri teplote 180 °C, kým je upečený, približne 15 minút.

### MRKVOVÉ ŽELÉ

Zahrejeme pyré na 40 °C, pridáme pektín zmiešaný s cukrom. Pridáme plátky mandarínok, priviedieme do varu a pridáme kyselinu citrónovú. Pridáme napučanú želatínu a premiešame. Nalejeme do formy pokrytej potravinovou fóliou a dámme zamrazit.

### KARAMELIZOVANÝ VLAŠSKÝ ORECH

Všetky prísady zmiešame. Pečieme 15 minút pri teplote 150 °C. Po vychladnutí polejeme ozpusteným kakaovým maslom.

### CUKROVÝ SIRUP

Zmiešame všetky prísady a priviedieme do varu.

### MOUSSE

- Žltky vyšľaháme s cukrom a trimolínom (medom). Vodu, cukor a glukózu zohrejeme na 118 °C. Nalejeme na vyšľahané žltky a premiešame. Pri teplote 35 °C pridáme rozpustenú želatínovú zmes.
- Syr (cream cheese) vyšľaháme zvlášť a vmiešame do žltkovej zmesi. Smotanu vyšľaháme zvlášť a taktiež vmiešame do žltkovej zmesi.

### ZOSTAVENIE

- Obdĺžnikovú formu vyložíme potravinárskej fóliou a boky vyložíme acetátovou páskou. Na dno formy nalejeme časť peny a pridáme orechy. Na vrch položíme mrazené želé.
- Potom opäť rozložíme penu a prikryjeme ju piškótou. Tortu vložíme do mrazničky aspoň na 12 hodín.
- Ozdobíme karamelizovaným vlašským orechom, čipsami mrkvy, pomarančovo-čokoládovou pečiatkou alebo dekoračnou uhorskou korunkou.