

Jahodovo-smetanový krém s Mascarpone



Smetanový krém s jahodami je lahodný a osvěžující dezert, který spojuje jemnost sladké smetany a osvěžující chuť čerstvých jahod. Zároveň jde o vynikající náplň, která dodá vašim dortům a roládám lahodnou chuť.

Nabízím Vám zde 2 varianty. První je z čerstvých jahod a krém je lahodný a svěží, není však příliš vhodný pro mražení.

Druhá varianta je mrazitelná a tento způsob je vhodný nejen pro samotný krém, ale i jako náplň do dortů, rolád nebo pohárů, které chcete připravit předem a uchovat v mrazáku.

1. varianta: Svěží jahodový krém - nevhodný k mražení

Suroviny:

- 250 ml smetany ke šlehání
- 100 g čerstvých jahod
- 50 g cukru (nebo dle chuti)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 4 lžíce mascarpone (nebo tučného krému na šlehání)

- 1 lžíce práškového cukru (volitelné, pro sladší chuť)

Postup

1. Smetanu ke šlehání ušlehejte do pevného krému.
2. Jahody umyjte, zbavte stopek a rozmixujte je na jemné pyré. Pokud chcete jemnější konzistenci, můžete pyré i lehce propasírovat.
3. Do vyšlehané smetany opatrně vmíchejte mascarpone a vanilkový extrakt. Pokud máte rádi sladší krém, přidejte práškový cukr.
4. Nakonec přimíchejte jahodové pyré. Důkladně promíchejte, aby se všechny ingredience spojily.
5. Krém je připravený k použití jako náplň do dortů, rolád nebo jiných dezertů. Nechte ho před použitím lehce vychladnout v lednici.

Krém lze použít do skleničkových dezertů, jako náplň do dortů nebo do rolád, které neplánujeme mrazit.

2. varianta - MRAZITELNÁ

Jahodový krém vhodný k zamražení, aniž bychom riskovali, že nám jahody pustí vodu a budou téct.

Suroviny:

- 250 ml smetany ke šlehání (33–35 %)
- 150 g čerstvých jahod (trochu více než u krému s čerstvými jahodami, protože se odpaří voda)
- 50 g cukru krupice nebo moučkového
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 5 lžic mascarpone (pro lepší stabilitu)
- 1 balíček ztužovače šlehačky (volitelné, ale doporučené)
- volitelně: 2 plátky želatiny nebo 1/2 lžičky agar-agar (pro pevnější pyré)

Postup

1. Jahodové pyré

- Jahody očistěte, rozmixujte a dejte do kastrůlku s cukrem.
- Krátce povařte (2–3 minuty), aby se odpařila část tekutiny a pyré zhoustlo.
- Pro extra stabilitu vmíchejte želatinu nebo agar (není nutné, ale velmi pomáhá).
- Nechte pyré úplně vychladnout.

2. Šlehačka s mascarpone

- Smetanu vyšlehejte se ztužovačem do polotuha.
- Přidejte mascarpone a vanilkový extrakt, došlehejte do pevného krému.

3. Spojení krému

- Do šlehačky s mascarpone opatrně vmíchejte vychlazené jahodové pyré.
- Promíchejte jen jemně, aby krém zůstal nadýchaný.

4. Mražení

- Krém rozdělte do uzavíratelných nádob, nebo ho použijte rovnou jako náplň do dortu/rolády a celé zamrazte.
- Vydrží v mrazáku 2–3 měsíce.

5. Rozmrazování

- Nejlépe nechte krém (nebo celý dort) rozmrazit pomalu v lednici přes noc.
- Po rozmrazení zůstane jemný a krémový, bez oddělené vody.

 Tento způsob je ideální, pokud chcete dopředu připravit dorty, rolády nebo dezertní poháry a uchovat je v mrazáku.

Více o jahodovém pyré na www.PatriciaBereni.com: [Jahodové pyré](#)

Jak postupovat, pokud chcete dort s tímto krémem potáhnout FONDÁNEM (jako to je na mé fotografii):

Fondán nesnáší vlhkost – může se rozpustit nejen od šlehačky či šťávy z ovoce, ale dokonce i od vlhkosti v lednici. Smetanové náplně se pod fondant vyloženě nehodí, ale je možné je použít do vnitřku dortu, zatímco přímo pod fondant dáme máslový krém. Pokud tedy plánujete dort s jakoukoli smetanovou nebo jinak „rizikovou“ náplní (včetně ovoce), doporučuji vytvořit ochrannou bariéru z máslového krému následovně:

Pomocí cukrářského sáčku nastříkáme po obvodu každého patra prstenec čistého máslového krému, který oddělí vlhkou náplň od fondánu. Kruh vyplníme smetanovou náplní a přiklopíme dalším patrem korpusu, u kterého postup zopakujeme. Na závěr potřeme máslovým krémem také boky a vršek dortu. Celý dort následně zmrazíme a teprve poté jej bez obav potáhneme fondánem.

Jak ochránit dort potažený FONDÁNEM před vlhkostí v lednici

Fondán velmi snadno reaguje na vlhkost – může začít lepit, měknout nebo se rozpouštět. Proto dort nikdy neskladujte odkrytý. Nejlepší je umístit ho do uzavíratelné krabice, která jej ochrání před vlhkým vzduchem a pachy z lednice. Pokud nemáte vhodnou krabici, použijte alespoň skleněný nebo plastový poklop.

Jak správně dort zamrazit

Pokud potřebujete dort uchovat delší dobu, lze jej bezpečně zamrazit. Celý dort nejprve pevně obalte potravinovou fólií, poté vrstvou alobalu a nakonec ještě jednou fólií. Tím zabráníte vysychání, spálení mrazem i nežádoucím pachům z mrazničky. Takto zabalený dort vydrží v mrazáku i několik měsíců.

Rozmrazování

Při rozmrazování je přirozené, že se dort orosí. Pokud je potažený fondánem, povrch může dočasně zvlhnout, ale po několika hodinách vlhkost zmizí. Dort vždy rozmrazujte pomalu – ideálně tak, že jej večer přenesete z mrazničky do lednice a necháte postupně rozmraznout přes noc. Nikdy jej nerozmrazujte při pokojové teplotě, aby se kondenzace a případné narušení fondánu co nejvíce omezily.

