

Lahodný smetanovo-tvarohový krém s broskvemi

Jemný a lehoučký smetanový krém s osvěžujícím citronovým nádechem, jež podtrhne chuť jakéhokoliv ovoce. Hodí se jak do kelímkových dezertů, tak je ideální pro nepečený Smetanovo-tvarohový dort, jaký vidíte i na obrázku a jehož celý recept si můžete přečíst na mém webu www.PatriciaBereni.com: Smetanovo-sýrový nepečený dort s broskvemi



Suroviny

- 500g tučného tvarohu
- 200 g moučkového cukru
- 1 citrón
- 500 g smetany na šlehání 33%
- 10 plátků želatiny nebo 2 balení (4 pytlíčky) Sofort Sahne Gelatine
- 1 plechovka zavařených broskví

Postup s plátky želatiny

1. Namočení plátků želatiny

Plátky želatiny namočíme na 5–10 minut do studené vody. Musí zcela změkhnout.

2. Promíchání tvarohu

Tvaroh promícháme metličkou s prosátým moučkovým cukrem a přidáme vymačkaný citrón spolu s citronovou kůrou.

3. Rozpuštění želatiny

Změklé plátky důkladně vymačkáme. Dáme je do rendlíku s 30–50 ml (5–6 lžic) vody nebo – ještě lépe – šťávy z broskví. Zahříváme tak, aby se želatina úplně rozpustila, ale nevaříme! Pak vmícháváme postupně část tvarohu, aby nevznikly hrudky. Když se nám zdá, že tvaroh se želatinou je dokonale hladký, tak směs vmícháme do zbylého tvarohu a tyčovým mixérem krém krátce vyšleháme úplně dohladka.

4. Vyšlehání smetany

Vyšleháme smetanu dotuha a pak ji opatrně vařečkou nebo stěrkou vmícháváme do tvarohové směsi.

5. Přidání broskví

Nakonec přidáme okapané zavařené broskve zakrájené na kostičky. Můžeme je buď rovnou zamíchat do krému nebo do dortu naskládat po vrstvách, jako je to na obrázku níže.

Otázky a tipy:

Rychlá „kalkulačka“ želatiny

- **Jemný, krémový (lžičkový) krém:** ~5 g želatiny na 700–800 g směsi.
- **Pevnější, dobře krájitelný dort:** ~6–8 g na 700–900 g směsi.
- **Velmi pevný řez / vyšší vrstvy:** 9–10 g na 1 kg směsi.

1 plátek mívá ~1.7–2 g (liší se výrobcem). Máte-li „silnější“ plátky, uberte počet.

Časté chyby & jak je řešit

- **Žmolky** (zrníčka želatiny): Krém/želatina byly moc studené a spojily se naráz.
Rychlá oprava: Odeberte hrnek krému, velmi zlehka nahřejte (mikrovlnka 5–10 s), rozmíchejte dohladka a vraťte zpět.
 - **Neztuhne dost:** Málo želatiny nebo příliš šťávy/alkoholu. Příště přidejte o 1–2 g víc nebo snižte tekutiny.
 - **Gumová textura:** Moc želatiny nebo převaření. Želatina nesmí projít varem.
 - **Kyselé suroviny (citron):** Může lehce zpomalit tuhnutí – nepřehánět množství, želatinu vždy rozpouštějte v neutrální tekutině.
-

Praktické tipy

- **Teploty:** Rozpuštěná želatina ~50–60 °C; tvarohová směs spíš vlažná/pokojová. Nevlévej horké do studeného.
- **Pořadí:** Vždy temperace → do tvarohu → až pak šlehačka.
- **Stabilita na řezu:** Pro dvoupatrové/vyšší vrstvy drž se 8–10 g/1 kg směsi.
- **Skladování:** Hotový dort drž v lednici do 3 dnů, krém nekonzervuj mražením (změna textury).

Postup se Sofort Gelatine



1. Promíchání tvarohu

Tvaroh promícháme metličkou s prosátým moučkovým cukrem a přidáme vymačkaný citrón spolu s citronovou kůrou.

2. Přidání Sofort Gelatine

Sofort Gelatine vysypeme do tvarohové směsi a tyčovým mixérem krém krátce vyšleháme úplně dohladka.



3. Vyšlehání smetany

Vyšleháme smetanu dotuha a pak ji opatrně vařečkou nebo stěrkou vmícháváme do tvarohové směsi.



4. Přidání broskví

Nakonec přidáme okapané zavařené broskve zakrájené na kostičky. Můžeme je buď rovnou zamíchat do krému nebo do dortu naskládat po vrstvách, jako je to na obrázku.

Otázky a tipy:

🤔 ? Co to je a jak se používá Sofort Gelatina?

Tento výrobek jsem objevila poměrně nedávno a musím říci, že jsem z něho byla nadšená. **Sofort želatina** je nejen šikovný výrobek, který vám ušetří spoustu času v kuchyni, ale hlavně Vám dá stoprocentní **jistotu dokonale rozmíchané krému bez hrudek** nebo kusů želatiny. Na rozdíl od klasické plátkové želatiny ji nemusíte namáčet ani vymačkávat – stačí ji jen vsypat do krému nebo ovocné směsi a dobře promíchat. Během chvilky začne pracovat a spolehlivě zpevní celý dezert. Hodí se do tvarohových i smetanových krémů, ovocných pěn nebo náplní do dortů a rolád. Její největší výhodou je jednoduchost a jistota, že výsledek bude krásně držet tvar, bez zbytečné práce navíc.

✗ Na co se Sofort želatina nehodí:

- **Vaření a pečení** – nesmí se zahřívat, protože ztrácí účinnost.

- **Teplé náplně** – do krémů nebo plev, které se připravují zahřátím, je lepší použít klasickou plátkovou nebo práškovou želatinu.
- **Ovocné želé na dorty** – tam potřebuješ želatinu, která se rozpouští v horké tekutině, aby želé hezky ztuhlo.
- **Silné vrstvy želé** (např. aspiky, želatinové formy) – Sofort je určená jen pro jemné zpevnění krémů, ne pro samostatné tuhé želé.

👉 Shrnutí: Sofort želatina je **rychlý pomocník pro studené krémy**, ale pokud chcete klasické želé, polevu nebo aspick, sáhněte raději po plátkové či práškové želatině.

🤔 ? **Hodí se i na vyztužení šlehačky místo ztužovače?**

Sofort želatina se dá použít i na vyztužení šlehačky, ale výsledek je trochu jiný než se Sahnesteif - Ztužovačem šlehačky:

- **Výhoda:** šlehačka drží pevněji a déle, hodí se hlavně do dortů a zákusků, kde potřebujete stabilní krém.
- **Rozdíl:** šlehačka se Sofort želatinou je pevnější, někdy až lehce „krémová“. Ztužovač šlehačku jen zpevní, ale nechá ji lehkou a nadýchanou.
- **Použití:** Sofort želatinu přidej až na konci šlehání, krátce zašlehej a nech šlehačku chvíli odpočinout.

👉 Shrnutí: **Ano, můžete ji použít místo Ztužovače šlehačky**, pokud chcete, aby šlehačka byla opravdu stabilní (např. do dortu). Pokud má zůstat jen nadýchaná a jemná (např. na kávičku nebo zmrzlinu), tak je ztužovač lepší volba.