

## NEŽNÉ LÁSKANIE (mandľová polievka)

### PRÍSADY

- 200 g mandlí
- 200 ml smotany
- 1 l hydinového vývaru
- 1 dl bieleho vína
- 2 PL masla
- 4 žĺtky
- 2 PL hladkej múky
- mleté biele korenie
- soľ
- pažítka

### POSTUP

Olúpané a pokrúpané mandle opražíme na masle, poprášime múkou, zľahka opečieme. Prilejeme vývar a dobre premiešame, necháme zovrieť. Znížime teplotu a varíme ďalšiu polhodinu. Osolíme, okoreníme, prilejeme smotanu, v ktorej sme rozhabarkovali žĺtky a biele víno. Polievku odstavíme a rozmixujeme ponorným mixérom. Ešte hrejeme, ale už nevaríme. Na záver ozdobíme plátkami mandlí a pažítkou.





## BOSORKINA ROZKOŠ (jahody s mascarpone)

*Jahody obsahujú mangán, ktorý účinkuje ako afrodiziakum. Urýchľujú látkovú premenu, obsahujú vitamíny E a C, ktoré viažu voľné radikály. Jahody majú obrazné pomenovanie Venušine plody. Na chvíľu nežnosti a vášne sa k nim hodí pohár kvalitného sektu.*

### PRÍSADY

- 2 žĺtky
- 1 vanilkový struk
- 75 g kryštálového cukru
- 600 g mascarpone
- 500 g jahôd
- 2 stonky mäty

### POSTUP

Najskôr pozdĺžne prerežeme vanilkový struk a špičkou noža vyškrabeme dužinu. Cukor prisypeme k žĺtkom, pridáme vanilku a šľahačom vyšľaháme dopenista. Polovicu žĺtkovej masy pridáme do mascarpone a dobre prešľaháme. Krém môžeme rozdeliť na tanieriky alebo do pohárov. Plátky jahôd naukladáme na krém a zalejeme žĺtkovým krémom, nakoniec ozdobíme mäťou.

