

Crema Spekulatius la pahar



Crema Spekulatius la pahar va fi desertul nostru de Craciun, din anul asta (slabe sanse sa „reziste” pana maine ☹), pentru ca mi-am dorit ceva cu aroma puternica de **Craciun**, fara coacere si cu grad de dificultate inexistent ☺

Daca nu m-ar fi ametit spatele si stomacul, as fi facut chiar eu biscuitii Spekulatius (v-am scris o mica istorioara despre ei, mai jos, pe pagina) si as fi creat o crema speculoos grozava, ca cea din comert, tartinabila, pe care as fi intins-o pe un blat cu nuci, poate, si-un strat de mere coapte.

Da-i mult mai bine asa :)) **Crema** asta e o minune deliciooaaasa!!!!

Va imbratisez pe toti cu mare drag si va urez „Craciun fericit” alaturi de cei dragi!!!

Ingrediente pentru 3-4 portii:

Pentru crema de mascarpone:

- 300 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 200 ml smantana pentru frisca
- sucul de la o mandarina sau o portocala mica

Mere caramelizate:

- 500 g mere (rosii)
- 30 g unt
- 60 g zahar
- o lingurita scortisoara pudra, rasa

Strat de biscuiti Spekulatius:

- 150 g biscuiti Spekulatius

Decor:

- biscuiti Spekulatius

Mod de preparare:

Mere caramelizate:

Pregatiti prima data merele: decojiti si taiati in cubulete merele; stropiti-le apoi cu putina zeama de lamaie. Intr-o cratita, puneti untul, rece, taiat in cuburi, cu zaharul si lasati pe foc pana cand se topeste. Adaugati merele si lasati 8 minute. Amestecati des, iar in ultimele 2-3 minute, amestecati intruna, ca sa nu se prinda! Adaugati scortisoara si lasati deoparte, sa se raceasca.

Preparare crema:

Amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra si cu smantana pentru frisca, lichida, nebatuta. Bateti bine, la viteza mare, cateva secunde, apoi adaugati sucul de portocala sau mandarina si amestecati din nou foarte bine.

Strat de biscuiti:

Pisati biscuitii Spekulatius la robot, ca pentru cheesecake, sau sfaramati-i cu sucitorul (pusi intr-o punga).

Finalizare desert:

Puneti la baza paharelor (sau a cupelor) doua linguri de mere caramelizate, doua linguri de crema, care se niveleaza, doua linguri cu varf de biscuiti Spekulatius si inca un strat de crema.

Nivelati usor suprafata cremei si orneati cu stelute de cacao ☐





Biscuitii Speklatius sunt niste biscuiti foarte aromati (contin scortisoara, cuisoare, anason, nucsoara, ghimbir, cardamom), extrem de delicioși, care se coc, de regula, de Sfantul Nicolae sau in preajma Craciunului in Germania, Olanda si Belgia. Ii mai puteti gasi si sub numele de Speculoos sau Speculaas.

Pentru a obtine niste Speklatius traditionali, ar trebui sa avem o matrita, o forma speciala din lemn, cu ajutorul careia acesti biscuiti sunt produsii.

Eu, insa, cand ii voi face, voi folosi o forma simpla de fursecuri, dreptunghiulara sau patrata (sper sa am ☐).

Pana atunci vi-i arat pe cei clasici:



Craciun fericit, dragilor!!!!!!

