**Karamelový mandloň**

**Ingredience:**

Piškotový korpus:

4ks vejce

120g cukru krystal

2 lžíce vařící vody

1ks vanilkového cukru

Krém:

1ks mascarpone

2ks ricotta

1ks pomazánkového másla

1ks vanilkového cukru

lžíce vanilkového extraktu

třtinový cukr dle libosti

Karamelová poleva:

80g cukru krystal

30g másla

100g smetany ke šlehání

Mandlová krusta:

200g mandlí

100g cukru krystal

**Postup:**

Piškotový korpus:

Bílky oddělíme od žloutků. Z bílků a poloviny dávky cukru vyšleháme sníh do kterého postupně přidáváme všechny zbylé ingredience. Tímto máme vytvořenou směs na korpus. Formu si vyložíme pečícím papírem a nalijeme do ní připravenou směs. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C. Korpus je hotový ve chvíli, kdy nám po zapíchnutí do piškotu zůstává špejle čistá.

Krém:

Všechny ingredience smícháme v misce společně dokud se nám nespojí v krém (můžeme vyšlehat i šlehačem). Hotový krém rovnoměrně rozetřeme na korpus, který máme stále ve formě.

Karamelová poleva:

V hrnci rozpustíme máslo s cukrem a mícháme hned od začátku. V hrníčku nebo malém kastrolku si zahřejeme smetanu, tak aby byla teplá. Cukr s máslem mícháme dál, v první fázi bude směs vypadat jako drobenka, ve fázi druhé se z drobenky stane karamel a nakonec se nám vše krásně spojí. V této fázi sundáme hrnec z ohně a nalijeme do něj teplou smetanu. Pozor hodně to zasyčí a zabublá. Mícháme dohladka. Směs by měla mít polevovou konzistenci. Polevu nalijeme na krém, který jíž máme rovnoměrně rozetřený na korpuse.

Mandlová krusta:

Rozehřejeme si troubu na 200°C. Mandle si nasekáme na drobné kusy a vysypeme na pekáč, vyložený pečícím papírem. Pekáč s ořechy vložíme do vyhřáté trouby a pečeme cca 10-15 minut. Občas otevřeme a ořechy promícháme.  Do staršího hrnce si nasypeme cukr a na středním plameni necháme samovolně rozpustit v karamel, do kterého následně vhodíme a obalíme opražené mandle. Obalené mandle v karamelu vložíme na pečící papír, uhladíme do rovna a čekáme až nám krusta ztuhne. Jakmile máme krustu hotovou nalámeme jí na malé kousky a pokládáme na karamelovou polevu. Vše máme stále ve formě a hotový dezert dáme ztuhnout do lednice.

Přeji dobrou chuť!

*Petra Lačňáková, vítězka soutěže*