

Domácí pribináček jahoda–matcha

To, že miluju domácí pribináček, se k vám už někdy nejspíš doneslo. Doporučuju vám ho pravidelně a není týden, abych ho doma nepřipravovala. Miluju jeho chuť a variabilitu. Pokud jsem vás na něj také nalákala, zkuste moji novou oblíbenou kombinaci jahodu s matchou.

Doba přípravy | 15 minut

Počet porcí | 4 sklenice, každá o objemu 300–400 ml

Recept je vegetariánský a bezlepkový.

INGREDIENCE

- 750 g polotučného nebo tučného tvarohu ve vaničce (ideálně 4 hodiny okapaného na sítku)
- 250 ml smetany ke šlehání
- 2–3 lžice moučkového cukru
- 3–4 g kvalitní matchy
- 15 g lyofilizovaných jahod

Na dokončení

- 30 g pistácií
- pár čerstvých jahod

POSTUP

1. Tvarohy nechám vykat na sítku.
2. Smetanu ušlehám do pevné šlehačky. Nejlépe to jde v kuchyňském robotu pomocí balonové metly nebo ruční šlehačem.
3. Do vyšlehané smetany vešlehám cukr a vykapaný tvaroh.
4. Základní pribináček rozdělím na dvě poloviny. Do jedné poloviny proseju matchu přes jemné sítko. Vmíchám ruční metlou.
5. Do druhé poloviny vmíchám nejemno nadrcené lyofilizované jahody. Nejlépe je rozdrtit v nožovém mixéru nebo v hmoždíři. Také vmíchám ruční metlou.
6. Do připravených misek nebo skleniček dám vrstvu matcha pribináčku a na něj navrstvím jahodový pribináček. Dozdobím nasekanými pistáciemi a čerstvými jahodami.

Tipy na obměny

Množství tvarohu vůči smetaně je variabilní. Když dáte 1 díl smetany na 1 díl tvarohu, získáte nejjemnější a nejvíce smetanový pribináček. Naopak čím více tvarohu oproti smetaně dáte, tím zdravější a výživnější dezert nebo svačinu získáte.

Základní pribináček se dá ochutit ořechovým máslem, nasekanou čokoládou, čerstvým ovocem, vanilkovými semínky atd. Variant je opravdu mnoho. Spousty nápadů na ochucení najdete v mých kuchařkách.