



## ZŁOCISTY TALERZYK



### SKŁADNIKI NA SŁODKI TALERZYK:

- × 2 jajka L
- × 40 g mąki dyniowej
- × 40 g Cukru Trzcinowego Dry Demerara Diamant
- × 1 łyżeczka nalewki orzechowej lub soku z mandarynki.

### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g chałwy o smaku waniliowym
- × 1 łyżka ricotty
- × 4 łyżeczki śmietanki 30%
- × 1 garść owoców miechunki
- × 2 mandarynki
- × 2 złociste kiwi
- × 1 łyżka suszonej miechunki
- × 2 łyżki pestek dyni
- × 2 łyżki orzechów włoskich
- × Syrop Trzcinowy Diamant

### PRZYGOTOWANIE:

1. Makron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Przygotowujemy słodki talerzyk. Białka oddzielamy od żółtek, a następnie ubijamy je sztywną pianę pod koniec miksowania dodajemy cukier trzcinowy i kolejno żółtka. Na koniec wsypujemy mąkę dyniową i mieszamy ją już bardzo krótko, na wolnych obrotach do połączenia składników. Tortownicę (20 cm) wypełniamy papierem do pieczenia, boki natłuszczamy, a następnie wylewamy naszą masę i pieczemy w temperaturze 180 stopni (granie góra-dół) przez 35 min. Odstawiamy do ostygnięcia.
3. W małym garnuszku podgrzewamy śmietankę, dodajemy połamaną chałwę i całość mieszamy przy pomocy blendera ręcznego aż uzyskamy gładką masę. Na koniec dodajemy ricottę, dokładnie mieszamy i zdejmujemy z ognia. Gotowy krem chłodzimy w lodówce przez minimum 30 min.
4. Orzechy prażymy na suchej patelni, następnie wlewamy syrop trzcinowy, dokładnie mieszamy z orzechami, chwilę podgrzewamy i odstawiamy do ostygnięcia. Tak samo postępujemy z pestkami dyni.
5. Suszoną miechunkę parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
6. Miechunkę pozbawiamy osłonek, kiwi kroimy na półplasterki, a mandarynki filetujemy.
7. Słodki spód skropiony orzechową nalewką lub sokiem z mandarynki, pokrywamy chałwowym kremem, a następnie dekorujemy go owocami, bakaliami i listkami mięty.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Mąkę dyniową możecie zastąpić na przykład wersją migdałową lub zwykłą mąką pszenną.
- × Sałatkę przechowujemy w lodówce.

