



# Camembert

Kombinace slov ovesný a cheesecake zní sama o sobě dost nesmyslně, ale to byl koneckonců už od počátku záměr. Věřím však, že po prvním ochutnání si svoje příznivce najde velmi rychle...

## SUROVINY NA 6 KS

### Crumble s ovesnými vločkami:

40 g másla  
40 g cukru krupice  
40 g ovesných vloček  
0,5 g soli  
40 g hladké mouky  
¼ lžičky mleté skořice  
20 g másla

### Ovesný krém s brandy:

75 g vajec  
75 g cukru krupice  
45 g crème fraîche  
190 g čerstvého sýra  
75 g ovesné smetany  
15 g brandy  
¼ strouhaného tonka bobu

### Dokončení:

125 g ostružin

### Velvet efekt:

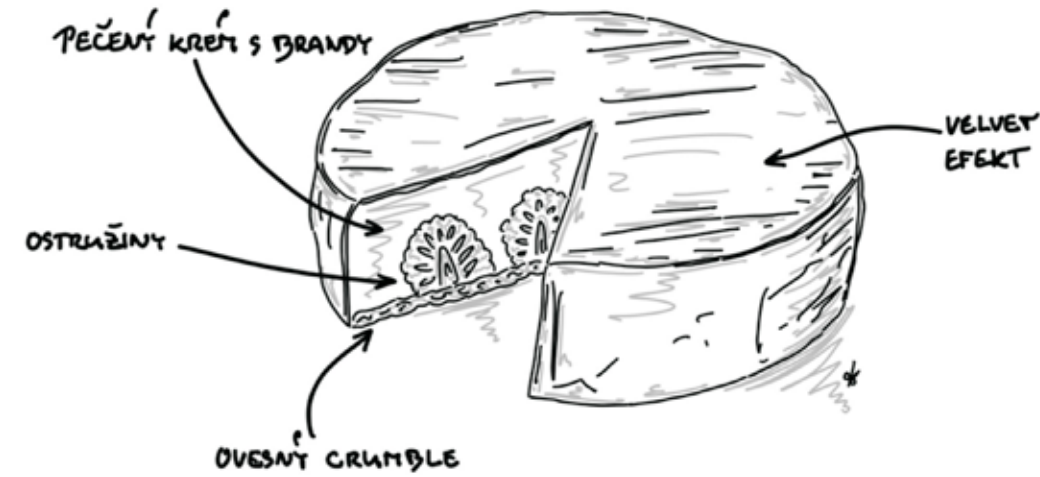
100 g bílé čokolády  
100 g kakaového másla  
1 g běloby

## POSTUP

Ze 40 g másla, cukru, vloček, soli, mouky a skořice vypracujeme drobenku, kterou rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme dozlatova cca 20 minut na 180 °C, režim horní/spodní ohřev. Po zchladnutí smícháme se zbylým máslem a namačkáme do silikonových forem o průměru 7 cm.

Na krém smícháme všechny ingredience, promixujeme a nalijeme do forem na crumble. Přidáme ostružiny, formy postavíme do pekáče s horkou vodou a pečeme asi 40 minut na 150 °C, režim horní/spodní ohřev. Zamrazíme.

Velvet efekt vytvoříme rozpuštěním všech uvedených ingrediencí ve vodní lázni na 40 °C. Vzniklou emulzi následně stříkáme pistolí na zmražený dezert. Popřípadě můžeme nahradit nahřátým velvet sprejem.



# Camembert → zjednodušeno

SUROVINY NA 1 KS  
O PRŮMĚRU 18 CM

**Ovesný korpus:**

30 g másla  
30 g cukru krupice  
30 g ovesných vloček  
0,5 g soli  
30 g hladké mouky  
¼ lžičky mleté skořice

**Ovesný krém s brandy:**

100 g vajec  
100 g cukru krupice  
60 g zakysané smetany  
250 g čerstvého sýra  
100 g ovesné smetany  
20 g brandy  
¼ nastrohaného tonka bobu

**Dokončení:**

250 g čerstvých ostružin

POSTUP

Z másla, cukru, vloček, soli, mouky a skořice vypracujeme těsto, které napěchujeme na dno formy o průměru 18 cm vyložené pečicím papírem. Pečeme dozlatova cca 20 minut na 180 °C, režim horkovzduch.

Na krém smícháme všechny ingredience a promixujeme je. Formu s upečeným korpusem důkladně obalíme alobalem, nalijeme do ní vzniklou směs, postavíme do pekáčku s horkou vodou a pečeme asi 60 minut na 150 °C, režim horní/spodní ohřev.

Před podáváním necháme vychladit a ozdobíme čerstvými ostružinami.

