

# Sladké srdce z Karičky

## Potrebuje

- - KORPUS:
- - 200 g láskyplných sušienok
- - 100 g zrelaxovaného masla
- - KRÉM:
- - 500 g hustého jogurtového blaha
- - 1 ks Karička črievko
- - 200 g mascarpónovej dobroty
- - 4 PL sladučkých kryštálikov
- - 1 slaná slzička radosti
- - 2 PL citu z citróna
- - 2 KL extraktu vanilkovej nehy
- - 2 ks sympatických žĺtkov
- - 4 ks vajíčkových kamarátov
- - 4 PL medového šťastia
- - 1 hrst mandľových lupeňov, čo oči pohladia

## Postup

### Náš tip

Predtým, než začneme, je dobré pripraviť si všetky ingrediencie tak, aby mali izbovú teplotu. Nechajme ich preto vytiahnuté na kuchynskej linke aspoň po dobu 1 hodiny, počas ktorej môžeme zavolať mame, povedať jej ako veľmi ju ľúbime a že sa za ňou chystáme aj s týmto chutným koláčom. Len tak, pre jej milé malé rozmaznávanie.

### Postup

Sušienky starostlivo a s láskou rozdrobíme a zmiešame s mäkkým zrelaxovaným maslom. Pridáme úsmev a zmes uložíme na dno maslom vymastenej tortovej formy s priemerom 22 cm. S nehou rovnomerne postláčame. Pečieme 10 minút na 220 °C, vytiahneme a necháme vychladnúť. Telefonát s maminou môžeme opakovať (podľa chuti).

V miske vyšľaháme husté jogurtové blaho, Karička črievko a mascarpónovú dobrotu s polovicou sladkých kryštálikov. Pridáme druhú polovicu kryštálikov a opäť šľaháme. Spomenieme si na najmilšie zážitky s maminou a prikvapneme malú slzičku radosti.

Počas šľahania s citom pridáme citrónovú šťavu a extrakt vanilkovej nehy. Jemne zašľaháme najskôr žĺtky, potom po jednom celé vajička.

Krém hodný rozmazňávania všetkých maminých zmyslov prelejeme do formy s korpusom a pečieme 10 minút pri teplote 220 °C. Znížime teplotu na 150 - 160 °C a pečieme ďalších 40 minút.

Upečený vychladnutý koláčik uložíme na dobrú noc do chladničky.

Aby sme dosiahli úplné mamine šťastie, koláčik polejeme

medovým zlatom a posypeme jemne opraženými mandľovými lupienkami.

Môžete vyraziť za maminou a začať ju rozmaznávať!

---

Tento recept nám posielal: Karička tím

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 8