

# MÁRIO *Dani*

(1969)

šéfkuchár Hotela Zlatý Klúčik, Nitra

Ku kuchárskemu umeniu ho ťahalo od detstva, keďže jeho otec bol tiež kuchár. V praxi je od roku 1987, svoju prácu miluje a stále ho baví. Sleduje, ako gurmánske umenie napreduje, zaujímajú ho nové knihy na trhu, informácie na internete, v televízii. V Hoteli Zlatý Klúčik ho nájdete od jeho otvorenia v roku 1994 s malými prestávkami, keď bol zbierať skúsenosti v Nemecku. Kulinárske umenie je jeho prácou i veľkým hobby, pred ktorým je už len jeho rodina. Vo voľnom čase chodí do posilňovne, behá a pláva.



# Terinka z bielej čokolády s čerstvými malinami

(4 porcie)

## Suroviny

100 g bielej čokolády  
3 ks žĺtkov  
30 g kryštálového cukru  
20 g vanilkového cukru  
20 ml Carolans likéru  
5 g želatíny  
100 ml šľahačkovej smotany

## Postup

Želatínu rozpustíme vo vode, čokoládu vo vodnom kúpeli. Vaječné žĺtky s kryštálovým aj vanilkovým cukrom vyšľaháme vo vodnom kúpeli na penu. Pridáme Carolans likér, rozpustenú želatínu a čokoládu a zmes za stáleho miešania metličkou vychladíme. Pridáme vyšľahanú smotanu.

Zmesou naplníme silikónové formičky (keď nemáte formičky zo silikónu, môžete použiť aj nádobu na puding) a necháme v chladničke 2 – 3 hodiny stuhnúť.

Pri podávaní dezert ozdobte čerstvými malinami (môžu byť aj mrazené) a strúhanou čokoládou.



# Kávový krém z ricotty s likérom Kahlua

(4 porcie)

## Suroviny

1 lyžička instantnej kávy  
5 g želatíny  
50 g kryštálového cukru  
0,04 cl Kahlua likéru  
200 g syru ricotta  
½ lyžičky prášku do pečiva  
¼ lyžičky soli  
4 ks vajec  
150 g kryštálového cukru  
1 lyžičku vanilkovej esencie  
4 lyžice práškového cukru  
voda

## Postup

V miske zmiešame múku, prášok do pečiva a soľ. V druhej miske vymiešame mixérom do zhustnutia vajcia s cukrom, pridáme vanilkovú esenciu. Zmes zmiešame s múkou a vodou a rovnomerne rozotrieme na plech s papierom na pečenie.

## Kávový krém

Kávu rozrobíme v teplej vode (asi 2 dcl). Pridáme želatínu, necháme rozpustiť a za stáleho miešania vychladíme. Ricottu zmiešame s likérom, cukrom a polovicou kávy so želatínou a necháme v chladničke asi 2 hodiny stuhnúť. Druhú polovicu kávy so želatínou ochutíme cukrom a likérom a použijeme ako omáčku k dezertu.

