****

**29. 10. 2019**

**TZ – Originální jedlý dárek a netradiční vánoční chutě? Vyzkoušejte recepty s kaki Persimon Bouquet**



Pokud přemýšlíte nad netradičním dárkem pro své blízké s mlsným jazýčkem a nebo hledáte způsob, jak ozvláštnit hostinu letošních Vánoc, vyzkoušejte následující recepty. Každý z nich je úplně jiný, obsahují však stejnou klíčovou surovinu: kaki Persimon Bouquet. Toto šťavnaté ovoce obsahující zdraví prospěšné látky je právě teď v plné sezóně. Chutnat tak bude jak v receptech, tak samotné. Stačí nakrájet a plod bez pecek s lahodnou sladkou chutí už nedáte z ruky.

**Likér s kaki jako jedlý dárek**

Tento likér zvládne připravit opravdu každý. Recept má však jeden malý háček: s jeho přípravou je nutné začít o šest týdnů dříve, než se rozhodnete svůj výrobek věnovat. Tak dlouho totiž trvá proces louhování. Nachystejte si:



3 kaki Persimon Bouquet

1 vanilkový lusk

150 g cukru

500 ml calvadosu

Kaki Persimon Bouquet nakrájejte na menší kousky, přendejte do hrnce. Rozřízněte vanilkový lusk a přidejte jej ke kaki, přisypte cukr a zalijte calvadosem. Nechte louhovat 6 týdnů, poté přeceďte a přelijte do uzavíratelné lahve.

**Netradiční tiramisu s kaki**

Pokud máte čtvrt hodiny na přípravu a chvíli na zchlazení tiramisu, pusťte se do této netradiční varianty známého receptu. Dezert si zamilují hlavně děti a nejlépe ho spárujete s nějakou známou pohádkou. Na čtyři porce budete potřebovat:



3 kaki Persimon Bouquet

50 g mascarpone

50 ml smetany na šlehání

1 lžíce moučkového cukru

1 vanilkový cukr

1 lžíce kakaa + na posypání

perníčky

Vyšlehejte mascarpone se smetanou a cukry do krému. Oddělte si polovinu a tu smíchejte s kakaem. Rozdrobte perníčky na dno skleniček, navrch dejte kakaový krém, přidejte na kousky nakrájené kaki Persimon Bouquet, kousky perníčků a zakončete světlým krémem. Ozdobte vykrojenými hvězdičkami z kaki a zasypte troškou kakaa. Podávejte vychlazené.

**Čokoládový krém s kaki**

Tento recept vyžaduje jen o něco málo zkušenější ruku - a nebo trochu trpělivosti. Výsledkem však budou originální vánoční stromečky, které ozdobí každý stůl. Na čtyři porce si připravte:



4 kaki Persimon Bouquet

200 g kvalitní čokolády (70 % kakaa)

100 g másla

50 ml smetany ke šlehání

1 lžíce moučkového cukru + na posypání

Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu. V menším hrnci přiveďte za pravidelného míchání máslo a smetanu k varu. Přidejte cukr, promíchejte. Přilijte rozpuštěnou čokoládu a opět promíchejte. Odstavte. Čokoládovou směs nechte vychladnout, poté ji vyšlehejte do krému, přendejte ji do zdobícího sáčku. Kaki Persimon Bouquet nakrájejte na kolečka, z poloviny vykrojte hvězdičky. Skládejte na sebe stromečky tak, že nejprve jde kolečko kaki, pak čokoládový krém, navrch hvězdička z kaki, opět čokoládový krém, hvězdička z kaki a zakončete krémem. Posypte moučkovým cukrem.

Dopřejte si k letošním Vánocům něco opravdu dobrého a originálního! Sáhněte po **kaki Persimon Bouquet**. Ovoce z horké oblasti španělského Středozemí doplní na váš stůl čerstvou chuť i vitamíny a minerály. Plody **kaki Persimon Bouquet** jsou k dostání od konce října např. v obchodní síti Kaufland, Globus a v kamenných maloprodejnách. Cena se pohybuje od 8 – 18 Kč za kus. Více informací na [www.nejkaki.cz](http://www.nejkaki.cz/).

## Mediální servis:

cammino…

Dagmar Kutilová

E-mail: [kutilova@cammino.cz](mailto:kutilova@cammino.cz)

Tel.: +420 606 687 506

[www.cammino.cz](http://www.cammino.cz/)