

## Duet herbaciany z konfitura z płatków róży

### Składniki deseru:

50 ml naparu z herbaty „Imperrium słońca”

200 g białej czekolady

2 żółtka

40 g cukru

4 płatki żelatyny

300 g śmietany 36%

1 opakowanie podłużnych  
biskoptów

120 g konfitury z płatków róży

Syrop cukrowy (roztwór 200 ml  
wody i 50 g cukru)

Sok z 1 cytryny



### Sposób przygotowania:

Napar z herbaty doprowadzić do wrzenia wraz z 200 g śmietany. Po wystudzeniu odcisnąć napar. Żółtka utrzeć z cukrem, a następnie dodać przygotowany wcześniej napar z herbaty. Czekoladę rozpuścić, śmietanę ubić, a żelatynę namoczyć w wodzie. Do żółtek dodać czekoladę i żelatynę, a na końcu bitą śmietanę.

Wodę zagotować z cukrem, tworząc syrop cukrowy i połączyć go z konfiturą z płatków róży i sokiem cytrynowym. Przygotowanym syropem nasączyć biskopty.

Dno tortownicy wyłożyć nasączonymi biskoptami, przełożyć masą herbacianą, a następnie ułożyć kolejną warstwę biskoptów i dopełnić masą. Tak przygotowany deser odstawić do lodówki i pozostawić do momentu stężenia.