



Čokoládové tortičky

Malé Jožkine tortičky, ktoré potešia všetky mlsné ručičky.

Potrebuje:

voda

8 ks	vajcia
160 g	cukor práškový
130 g	múka hladká
20 g	cukor vanilínový
5 g	kypriaci prášok do pečiva
50 g	kakao
50 g	Palmarín
2 dl	mlieko
30 g	Krémový prášok
20 g	vanilínový cukor
1 ks	žltok
100 g	maslo
100 g	Helia
60 g	kryštalový cukor
20 ml	rum
30 g	kakao
30 g	lieskové orechy opražené mleté
250 g	Kompótové broskyne
1/2 ks	citrónová šťava (citrón)
50 g	broskyňový džem

Postup:

Piškótové cesto s citrónom - bielka, kryštalový a vanilínový cukor vyšľaháme. Žltky vymiešame s práškovým cukrom, pridáme rozpustený Palmarín. Bielkový sneh a žltkovú penu spolu zľahka spojíme, pridáme hladkú múku s kakaom a kypriacim práškom. Rozdelíme na 2 časti a rozotrieme na plechy pokryté papierom. Pri teplote 220 °C upečieme, približne 7 - 10 min. Po upečení vykrajujeme kolieska ktoré naplníme pomocou cukrárskeho vrečka vanilkovým krémom a hruškovým želé. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí máčame do čokolády a povrch dozdobíme potahovou hmotou.

Kakaový krém s lieskovými orechmi - z mlieka, cukru kryštalového, žltka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Helio. Vyšľaháme hladký krém, ktorý dochutíme kakaom a lieskovými orechmi.

NajPečenie

70 g Cera
200 g čokoláda
30 ml voda
100 ml šťava z kompótu

Broskyňové želé - broskyne nakrájame a prevaríme spolu so šťavou, broskyňovým džemom. Odstavíme pridáme napučanú želatínu, dochutíme citrónovou šťavou.

Celkový čas prípravy: **180 min.**
Čas pečenia: **10 min.**
Teplota pečenia: **200 °C**
Náročnosť prípravy: **ťažké**
Počet porcií: **-**
