



Karamelové a gaštanové chuťovky s čokoládou

Chutné gaštanové košíčky, plné sladkých
prekvapení. Recept od Jozefíny Zaúkolcovej.

Potrebuje:

200 g	čokoláda horká
150 g	cukor kryštálový
150 g	smotana na šľahanie 33%
100 g	maslo
100 g	Helia
100 g	smotana na šľahanie 33%
100 g	Gaštanové pyrė
50 g	čokoláda mliečna
75 g	maslo
75 g	Helia
50 g	rum

Postup:

Postup na prípravu karpusu: čokoládu
rozpustíme a vytemperujeme, nalejeme do
foriem. Pripravíme košíčky. Ak nemáme formu,
použijeme papierové košíčky.
Po stuhnutí naplníme gaštanovým a
karamelovým krémom. Dozdobíme brusnicami,
vlašskými orechami.

Karamelový krém: cukor rozpustíme na
karamel, pridáme smotanu, rozvaríme a
vychladíme. Vyšľaháme, pridáme maslo a
Héliu.

Gaštanový krém: smotanu prevaríme, pridáme
gaštanové pyrė, mliečnu čokoládu a
vychladíme. Dochutíme rumom a zašľaháme
maslo a Héliu. Pripravíme hladký krém.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	- min.
Teplota pečenia:	- °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	30
