

NajPečenie



Čokoládová polguľa s vanilkovo jahodovým krémom

Nepečená čokoládová dobrôtka

Potrebuje:

50 g	cukor kryštálový
250 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	čokoláda biela
50 g	čokoláda mliečna
1 ks	vanilkový struk
50 g	jahody - čerstvé
10 g	želatína plátková
100 ml	voda

Postup:

Príprava korpusu z čokolády:

Čokoládu je potrebné natemperovať, aby mala správnu kryštalickú štruktúru a potom s ňou vyliať formu na polguľu. Polgule sú prázdne, je na nich len tenká škrupina. Zroveň si zvýšnú čokoládu vylejeme na priehľadnú fóliu, roztrieme natenko, necháme čiastočne stuhnúť a potom kruhovým vykrajovačom naznačíme malé a veľké kruhy. Neodliepame!!! Jemne zatlačíme a necháme čokoládové kruhy vyzrieť, aby mali lesk.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	30 (chladnutie) min.
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Príprava náplne:

Vychladenú smotanu vyšľaháme. Želatínu namočíme. Vodu s cukrom prevaríme, pridáme oškrabaný vanilkový struk, odstavíme a pridáme napučanú želatínu. Rozpustíme. Necháme vychladnúť. Studenú vlejeme do vyšľahanej smotany a nalejeme do čokoládovej polgule a do silikónovej formy ľubovoľného tvaru do polovice. Do zvyšnej náplne pridáme jahodovú omáčku a doplníme silikónovú formu, tak aby nám vynikol dvojfarebný dezert. Necháme dobre stuhnúť.

NajPečenie

Príprava jahodovej omáčky:

Jahody rozmixujeme, pridáme kryštálový cukor, vodu a prevaríme pokiaľ ním nezostane zhustená omáčka. Odstavíme, dochutíme likérom prípadne citrónovou šťavou.

Polguľu položíme na vykrojené koliesko z čokolády na tanier tak, aby sa nám nekolísala. Položíme malý dezert vyklopený zo silikónovej formy, dozdobíme čokoládovými kolieskami, lesným ovocím a studenou jahodovou omáčkou.