NajPečenie



Čokoládové koláčiky s ovocným želé

Krásne bambuľky, ktoré deti zbožňujú.

Potrebujete:

dfg

	Šľahaná hmota s čokoládou
60 g	čokoláda horká
24 g	cukor práškový
60 g	Palmarín
3 ks	vajcia
60 g	cukor kryštálový
60 g	múka polohrubá
	čokoládový krém
2 dl	mlieko
10 g	cukor vanilkový
80 g	maslo
80 g	Helia
60 g	cukor kryštálový
2 ml	rum
1 ks	žĺtok
80 g	čokoláda horká
	Želé polgule
250 g	čerstvé ovocie
20 g	tortové želé číre
200 g	voda

Postup:

Šľahaná hmota s čokoládou
Postup - bielka a cukor kryštálový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarin rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarinom a polohrubú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 15 min. Po vychladnutí rozkrojíme na polovicu, naplníme čokoládovým krémom. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí vykrajujeme kovovou formičkou kolieska. Okraje koliesok namočíme do čokolády a na povrch položíme ovocnú želé polguľu.

Čokoládový krém
Postup - z mlieka, kryštálového cukru, žĺtka, vanilínového cukru a krémového prášku (Zlatý klas) uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Nakoniec primiešame rozpustenú studenú čokoládu. Vyšľaháme hladký krém.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

30 g	cukor kryštálový
	citrónová šťava
	Dohotovenie
150 g	čokoláda horká
50 g	Cera
30 g	Zlatý klas

Želé polgule
Postup – ovocie očistíme, nakrájame na malé kúsky a uložíme do formy polgule. Vodu, tortové želé a cukor uvaríme, dochutíme citrónovou šťavou a po čiastočnom vychladnutí pripravené ovocie zalejeme.

Celkový čas prípravy:	**210 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.