

NajPečenie



Čokoládové trojuholníky s ríbezľami

Čokoládová chuť v každom kúsku doplnená o výraznú chuť ríbezlí.

Potrebuje:

smotana
a

80 g	Čokoláda horká 50%
30 g	cukor práškový
80 g	Palmarín
4 ks	vajce
80 g	cukor kryštálový
80 g	múka hladká
150 g	čokoláda biela
200 g	Smotana šľahanie 33% , vyšľahaná
100 g	ríbezle
50 g	ríbezľový džem
6 g	želatína plátková
10 g	vanilínový cukor
ozdoba	čokoláda
75 ml	smotana na šľahanie 33%
200 ml	Smotana šľahanie 33% , vyšľahaná
100 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Šľahaná hmota s čokoládou

Postup - bielka a kryštálový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarín rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarínom a hladkú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 15 min. Po vychladnutí rozkrojíme na polovicu, naplníme ríbezľovou náplňou, a čokoládovým krémom. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí nakrájame na trojuholníky a vhodne dozdobíme.

Bielý čokoládový krém

Postup – čokoládu rozpustíme, pridáme tekutú smotanu. Zvyšnú smotanu vyšľaháme a primiešame zľahka do čokolády so smotanou.

Ríbezľová náplň

Postup – želatínu namočíme do studenej vody, aby napučala. Ríbezle a džem krátko povaríme, odstavíme a primiešame želatínu.

NajPečenie

Necháme vychladnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
