NajPečenie

Karamelové a gaštanové chuťovky s čokoládou

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

Potrebujete:

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 pyré
50 g	čokoláda mliečna
75 g	maslo
75 g	Helia
50 g	rum

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

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 Heliu.

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

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.