NajPečenie

Slivkový dezert s čokoládou a slivkovo-čučoriedkovou omáčkou

Osviežujúca kombinácia sliviek, čučoriedok a čokolády, vynikajúci koláč pre všetkých...

Potrebujete:

60 g	Palmarín
60 g	múka polohrubá
60 ks	cukor kryštálový
20 g	cukor práškový
310 g	smotana na šľahanie 33%
60 g	čokoláda horká
125 g	čokoláda horká 68%
30 g	orechy sekané
50 g	čučoriedkový džem
50 g	slivkový kompót
50 g	čučoriedky
3 ks	vajcia
50 ml	rum
100 ml	voda

Postup:

Príprava čokoládového korpusu: 60 g čokolády rozpustíme, pridáme Palmarin, práškový cukor a vymiešame. Prilejeme 3 žĺtka a vymiešame do peny. Nakoniec pridáme tuhý sneh z 3 bielkov a kryštálového cukru a polohrubú múku. Rozotrieme do obdĺžnikovej formy. Pri nižšej teplote približne 160 - 180°C pečieme 20 - 30 minút.

Príprava čokoládového krému: 125 g čokolády rozpustíme, pridáme 60 g smotany. 250 g smotany vyšľaháme a primiešame zľahka do čokolády so smotanou.

Príprava omáčky: 100 ml vody a čučoriedkový džem rozvaríme, pridáme 50 g čučoriedok, 50 g pokrájaných sliviek, odstavíme a dochutíme rumom.

Po vychladnutí korpusu poukladáme na povrch prevarené, zmäknuté slivky bez šťavy. Pokropíme Brandy a zarovnáme čokoládovou penou, polejeme omáčkou a posypeme

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**140 - 160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

sekanými orieškami. Necháme stuhnúť na chladnom mieste približne 2 hodiny, pokrájame a servírujeme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.