

# NajPečenie



## Višňovo smotanová kocka s omáčkou

Višňovo smotanová kocka ešte zvýrazní atmosféru slávnostnej chvíle... Tento dezert je pre špecialistov v pečení. Vyžaduje si určitý čas, ale výsledok si zaslúži veľký potlesk.

### Potrebuje:

105 g	Helia
40 g	múka hladká
30 g	múka hladká špeciál
185 g	cukor kryštálový
13 g	cukor práškový
40 g	čokoláda biela
280 g	čokoláda tmavá 52%
150 g	lieskové orechy opražené sekané
15 g	mandľové lupienky
150 g	marcipán
12 g	želatina
675 g	smotana na šľahanie 33%
300 g	višňové pyrė (rozmixované višne)
100 ml	malinové pyrė (rozmixované maliny)
100 ml	višňové pyrė (rozmixované višne)
250 g	hruškový kompót
80 g	čučoriedky
100 g	višňový džem
200 g	višne
1 ks	limeta
1/2 ks	vanilkový struk

### Postup:

Príprava piškótového korpusu: 2 bielka a 40 g kryštálového cukru vyšľaháme. 40 g bielej čokolády, 40 g Helie a 13 g práškového cukru rozpustíme, pridáme 2 žĺtka. Peny spolu spojíme, pridáme 40 g hladkej múky. Rozotrieme na plech pokrytý papierom a pri teplote 200 °C upečieme do zlatohnedej farby.

Príprava višňovej náplne: 300 g višňového pyrė, 30 g kryštálového cukru prevaríme a odstavíme. Do horúceho pridáme 6 g namočenej plátkovej želatiny. Studenú zmes premiešame so 150 g vyšľahanej smotany. Rozotrieme na vychladnutý plát, ktorý sme vložili do rámu.

Príprava hruškovej náplne: 250 g hrušiek scedíme a rozmixujeme, pridáme nálev tak, aby hmotnosť bola 300 g. Hrušky prevaríme, odstavíme, pridáme 6 g namočenej plátkovej želatiny. Zmiešame s vyšľahanou šľahačkou zo 150 g smotany. Rozotrieme na višňovú náplň.

# NajPečenie

<b>1 ks</b>	škoricca celá
<b>4 ks</b>	vajcia
<b>200 ml</b>	víno biele suché
<b>90 ml</b>	bylinný likér

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>5 - 10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Príprava čokoládového koláčika: 2 vajcia (110 g) a 85 g kryštálového cukru vyšľaháme do peny. 130 g tmavej čokolády a 65 g Helie rozpustíme. 30 g hladkej múky špeciál premiešame s postrúhanou kôrou z 1/2 limety a mandľovými lupienkami. Čokoládu zľahka primiešame do vyšľahanej vaječnej peny, pridáme zmes múky a pomocou vrecka nastriekame do vymastenej formy alebo papierových košíčkov na pečenie. Pri teplote 180 °C pečieme asi 8 minút.

Príprava čokoládovej peny: 150 g tmavej čokolády a 75 g smotany rozpustíme, necháme čiastočne vychladnúť a primiešame do vyšľahanej šľahačky z 300 g smotany.

Príprava višňovej omáčky: 30 g kryštálového cukru rozpustíme na karamel, pridáme 100 ml višňového pyrú a 100 ml malinového pyrú, 100 g višňového džemu, povaríme, pridáme 200 g vykôstkovaných višní, 80 g čučoriedok a necháme prejsť varom. Odstavíme a dochutíme šťavou z limety a 50 ml bylinného likéru.

Marcipánová guľka: 150 g marcipánu zmiešame so 40 g bylinného likéru a tvarujeme guľky, ktoré obalujeme do sekaných lieskových orechov.

Príprava čokoládovej ozdoby: čokoládu natemperujeme a na kameni pomocou fólie tvarujeme.

Na tanier nakreslíme ozdobu z nutely, uložíme pečenú čokoládu, nastriekame čokoládovú penu, priložíme čokoládovú ozdobu a marcipánovú guľku. Nakoniec pridáme višňovo hruškovú kocku a omáčku s ovocím, do ktorej

# NajPečenie

sme nakrájali zvyšné hrušky namočené v bielom víne.