

Čokoládová pěna na nadýchaném piškotu s lesní směsí



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 4h 45min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 4h 53min , Porce: 6

931 kalorií , **1 g** cukrů , **55 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladova-pena-na-nadychanem-piskotu-s-lesni-smesi>

Příprava

Vejce rozklepněte do mísy a vyšlehejte s cukrem do pěny. Do té postupně zašlehejte mouku prosátou s kakaem. Těsto nalijte na plech v asi 5 mm silné vrstvě a dejte péct při 180°C na 7–8 minut. Pak se pusťte do krému. Nejdřív vyšlehejte šlehačku do tuha a nalámanou čokoládu rozpusťte. V misce nad párou vyšlehejte žloutky s cukrem do hladké pěny. Tu pak spolu se zchladlou čokoládou opatrně vmíchejte do šlehačky. Želatinový ztužovač do šlehačky rozmíchejte podle návodu ve vodě a ihned vmíchejte do krému. Kruhovými formičkami vysokými asi 6 centimetrů vykrojte z vychladlého korpusu „dno“ dezertu. Do formičky nalijte na korpus krém a dejte asi na hodinu ztuhnout do lednice. Nakonec navrch dejte ovoce a přelijte tekutou želatinou nebo cukrářským želé. Dejte znovu ještě asi na hodinu chladit. Před podáváním dezerty vytlačte z formičky (želé případně od ní odlepte nožem) a z boků lehce obalte v mandlových lupíncích. Hotovo, můžete podávat!

Ingredience

- 2 vejce
- 60 g cukru krupice
- 50 g hladké mouky
- 1 vrchovatou lžičku kakaa
- Na krém: 2 žloutky
- 100 g hořké čokolády
- 50 g cukru krupice
- 250 ml min. 33% šlehačky
- 1/2 sáčku želatinového ztužovače do šlehačky (pokud máte čas chladit dezerty aspoň 4 hodiny, můžete jej vynechat)
- Na dozdobení: 200 g drobných lesních či zahradních plodů
- 2 sáčky želatiny v prášku
- 50 g mandlových lupínek

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Dezert, Párty občerstvení

