Čokoladové špice

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **10**

4547 kalorií , **0 g** cukrů , **211 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: mibka

Odkaz: https://srecepty.cz/cokoladove-spice

Příprava

Žĺtka s cukrom vymiešame dopenista, postupne pridáme po kvapkách horúcu vodu, tuhý sneh z bielkov a preosiatu múku s práškom do pečiva. Cesto vylejeme na vymastený a vysypaný menší plech a upečieme. Z vychladnutého cesta formičkou povykrajujeme kolieska. Krém: V mlieku alebo v smotane rozmiešame práškový a vanilkový cukor, pridáme kakao, za stáleho miešania necháme zovrieť a odstavíme. Do vychladnutej hmoty primiešame 2 žĺtka. V hlbšej miske vymiešame maslo, po troške pridáme vychladnutú čokoládovú hmotu a jemne premiešame. Zmes necháme na chladnom mieste stuhnúť. Pomocou vrecka s ozdobnou trubičkou nanesieme na upečené kolieska parížsky krém a vytvoríme špice. Opäť necháme na chladnom mieste stuhnúť. Poleva: Nad parou rozpustíme tuk, pridáme cukor, kakao a polámanú čokoládu. Čokoládovú hmotu vymiešame a uvaríme hladkú polevu. Pomocou drevenej špajdle špice namočíme do mierne vychladnutej čokoládovej polevy. Necháme stuhnúť.

Ingredience

- 2 vejce
- 220 g cukru moučka (100 těsto, 120 Pařížský krém)
- 4 lžíce horké vody
- 150 g hrubé mouky
- 1/4 prášku do pečiva
- tuk a mouka na vymazání a vysypání plechu
- 250 ml mléka
- 1 vanilkový cukr
- 60 g kakaa (40 Pařížský krém, 20 poleva)
- 2 žloutky
- 170 g másla
- 50 g ztuženého tuku Cera
- 50 g cukru krupice
- 100 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník