Mozartovy koule

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **100**

6158 kalorií , **178 g** cukrů , **325 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/mozartovy-koule

Příprava

Nejprve upečte čokoládové drobky. Čokoládu rozpusťte a v míse ji smíchejte s máslem, cukrem a po jednom přidejte vejce. Mouku smíchejte s kypřicím práškem a mandlemi a směs zatřete do čokoládové hmoty. Vymažte a vysypte menší pekáč, rozetřete do něj těsto a pečte ho při 180°C asi 15 minut. Upečený korpus nechejte vychladnout a pak ho rozdrobte do mísy. Na krém zahřejte smetanu a rozpusťte v ní čokoládu, máslo a přidejte rum. Krémem zalijte drobky v míse – měli byste získat hustou hmotu. Dejte ji do lednice ztuhnout tak, aby z ní šly tvarovat kuličky – budoucí náplň Mozartových koulí. Ze ztuhlé hmoty tvarujte kuličky asi o velikosti lískového ořechu a dejte je do lednice zase ztuhnout. Postupně je obalujte marcipánem – z lednice jich berte vždy jen pár a hned po obalení je tam znovu vraťte; rychle se rozehřívají. Koule nechejte v lednici trochu oschnout a pak je obalujte v rozpuštěné čokoládové polevě. Nechejte zatuhnout na mřížce. Polité koule nedávejte do lednice – zešedly by a ztuhly tak, že byste je z krabičky nebo talířku museli násilím odtrhávat. Nejvíc jim svědčí teploty mezi deseti a dvaceti stupni, třeba ve spíži nebo na balkoně.

Ingredience

- asi 300 g čokoládové polevy
- 400–800 g zeleného marcipánu dle velikosti koulí
- Na čokoládové drobky: 80 g čokolády na vaření
- 80 g másla, změklého + na formu
- 50 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 50 g hladké mouky + hrubá mouka na formu
- 1 kypřicí prášek
- 50 g mletých mandlí
- Na krém: 100 g čokolády na vaření
- 100 ml smetany na šlehání
- 100 g másla
- 50 ml rumu

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Labužník, Párty občerstvení, Ostatní, Cukroví

Tip k receptu

Pokud chcete mít hodně kuliček o velikosti lískového oříšku, připravíte jich z uvedeného množství více než 200. Potřebovat ale budete mnohem víc marcipánu i čokoládové polevy. Zatímco na potažení dvaceti velkých Mozartových koulí vám bude stačit 400 gramů marcipánu, na malé kuličky ho spotřebujete minimálně dvojnásobek. Také pamatujte na to, že Mozartovy koule lidé milují kvůli chuti marcipánu, takže jím nešetřete, vrstva by měla mít aspoň tři milimetry.