

Party dezerty

Čokoládové tortičky - 20ks

Piškótová hmota kakaová

Vajcia – 5ks
Cukor práškový – 100g
Múka polohrubá – 100g
Cukor vanilínový – 10g
Kypriaci prášok do pečiva – 2g
Kakao – 20g
Voda – 20g



Postup - bielka a cukor kryštálový, vanilínový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Bielkový sneh a žltkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme preosiatu polohrubú múku s kakaom a kypriacim práškom. Rozdelíme na tri časti a rozotrieme na plechy pokryté papierom. Pri teplote 220°C upečieme, približne 7 - 10 min. Po upečení naplníme čokoládovým krémom. Po stuhnutí pomocou formičky vykrajujeme tortičky. Boky namočíme do čokolády a povrch vhodne dozdobíme

Kakaový krém

Mlieko – 3dl
Krémový prášok – 40g
Vanilínový cukor – 20g
Žĺtok – 1ks
Maslo – 250g
Kryštálový cukor – 60g
Rum – 20g
Kakao (čokoláda horká) – 50g

Postup - z mlieka, cukru kryštálového, žĺtka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Zašľaháme zmäknuté maslo. Vyšľaháme hladký krém, ktorý dochutíme rumom a kakaom (rozpustenou čokoládou).

Dohotovenie

Snehové pusinky, čokoládová ozdoba

Kokosové tortičky - 20ks

Piškótová hmota s citrónom

Vajcia – 4ks
Cukor práškový – 80g
Múka hladká – 80g
Cukor vanilínový – 15g
Kypriaci prášok do pečiva – 2g
Kokos – 30g
Pomarančová kôra – 1 čajová lyžička
Voda – 20g



Postup - bielka a cukor kryštálový, vanilínový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom, pridáme vodu. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka spojíme, pridáme hladkú múku s kokosom, strúhanou pomarančovou kôrou a kypriacim práškom. Rozdelíme na 2 časti a rozotrieme na plechy pokryté papierom. Pri teplote 220°C upečieme, približne 7 - 10 min. Po upečení vykrajujeme kolieska ktoré naplníme pomocou cukrárskeho vrečka vanilkovým krémom s nadrobno nakrájaným kandizovaným pomarančom. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí povrch aj boky potrieme zvyšným krémom a obalíme do kokosu. Povrch vhodne dozdobíme čokoládou, kandizovanou pomarančovou kôrou a ovocím.

Kokosový krém s kandizovaným pomarančom

Mlieko – 2dl
Krémový prášok – 30g
Vanilínový cukor – 20g
Žĺtok – 1ks
Maslo – 200g
Kryštálový cukor – 60g
Pomarančový likér – 20ml
Kakao – 30g

Postup - z mlieka, cukru kryštálového, žĺtka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Zašľaháme zmäknuté maslo, dochutíme pomarančovým likérom. Vyšľaháme hladký krém ktorý dochutíme nadrobno nasekanou kandizovanou pomarančovou kôrou.

Dohotovenie

Čokoládová ozdoba horká a biela
Kandizovaná pomarančová kôra
Physalis

Karamelovo orechové tortičky - 20ks

Čokoládová šľahaná hmota s limetkou

Čokoláda biela – 40g
Cukor práškový – 15g
Maslo – 40g
Vajcia – 2ks
Cukor kryštálový – 40g
Múka hladká – 40g
Limetová kôra



Postup - bielka a cukor kryštálový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a maslo rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s maslom a hladkú múku s limetkovou kôrou. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 7 - 10 min.

Čokoládová šľahaná hmota tmavá

Čokoláda horká – 80g
Cukor práškový – 30g
Maslo – 80g
Vajcia – 4ks
Cukor kryštálový – 80g
Múka hladká – 80g

Postup - bielka a cukor kryštálový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a maslo rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s palmarínom a hladkú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 7 - 10 min.

Vychladnuté pláty naplníme karamelovým krémom a necháme stuhnúť. Po stuhnutí vykrajujeme tortičky, ktoré potrieme zvyšným krémom, obalíme do sekaných oreškov a vhodne dozdobíme čokoládou a ovocím.

Karamelový krém

Cukor kryštálový – 150g
Smotana na šľahanie – 150g
Maslo - 200g

Postup – cukor rozpustíme na karamel, pridáme smotanu, rozvaríme. Vychladíme, pridáme maslo a vyšľaháme hladký krém.

Dohotovenie

Čokoládová ozdoba
Čučoriedky
Nasekané orechy opražené – 100g