Čokoládové dortíčky s oříškem v cukru

90 minut

náročnost ●●●○

Recept stejně jedinečný jako jeho autor. Neodolatelným cukrovím podle receptu Josefa Maršálka zabodujete.

Ingredience

Těsto:

- 180g Jihočeské máslo
- 75g cukr moučka
- 200g hladká mouka
- 50g lískooříškové mouky
- 35g kakao
- 1 žloutek M
- 1g sůl
- 1 g skořice

Na čokoládový krém:

- 200 g kvalitní hořká čokoláda
- 150 g Jihočeská smetana ke šlehání
- 80 g Jihočeské máslo

Oříšky v cukru se skořicí:

- 60 g cukr krupice
- 50 g voda
- 75 g pražené lískové oříšky
- 1 g sůl
- 2g skořice

Na polevu:

- 150g hořká čokoláda
- 20g kakaového másla

Návod na přípravu:

Do mísy navážíme všechny sypké ingredience a na kousky nakrájené studené máslo a vypracujeme drobenku. Nakonec přidáme žloutek a rychle a krátce zamícháme do těsta. Necháme ho v lednici asi 15 až 20 min. přikryté

odpočinout a poté vyválíme na plat o síle 3 až 4 mm a vykrajujeme tvary, ty odkládáme na plech s papírem na pečení. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C asi 15 až 20 min., hlídáme spodky, abychom tvary nepřipálili. Necháme v pokojové teplotě vychladnout.

Na náplň přivedeme k varu smetanu, nalejeme ji na čokoládu, necháme krátce povolit a rozmícháme dohladka. Nakonec vmícháme změklé máslo a dobře ponorným mixérem vymixujeme dohladka. Přikryjeme na hladině kuchyňskou fólií a necháme ji v pokojové teplotě "uzrát" Krémem naplníme sáček na zdobení.

Do hrnce navážíme cukr, vodu a sůl a přivedeme k varu. Vaříme na 118°C, poté přidáme oříšky a skořici a mícháme, dokud cukrový sirup oříšky neobalí. Sejmeme z plotýnky a pokračujeme v míchání, dokud hmota nevykrystalizuje a oříšky nejsou obalené v cukru. Vysypeme je na plech s papírem na pečení a necháme zcela vychladnout.

Upečená a vychladlá kolečka po dvou slepujeme připravenou náplní, necháme krátce v lednici zatuhnout a namáčíme v rozehřáté čokoládě smíchané s kakaovým máslem. Ozdobíme, necháme zatuhnout a skladujeme v chladnu.