

Plaisir sucré

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **na ozdobu**

• mléčná čokoláda 450 g

• **náplň**

• smetana ke šlehání 218 ml

• mléčná čokoláda 143 g

• **náplň 1**

• máslo 1 lžíce

• mléčná čokoláda 25 g

• nutela 100 g

• rýžové burizony 0.5 hrnek

• **poleva**

• smetana ke šlehání 83 ml

• mléčná čokoláda 95 g

• **těstíčko**

• cukr krupice 1.5 lžíce

• mleté lískové ořechy 35 g

• cukr moučka 50 g

• lískové ořechy 0.5 hrnek

• bílek 45 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme si pomalu 450 g mléčné čokolády na ozdobu. Čokoláda se musí dobře držet na stěnách hrnce. Odstavíme. Nachystáme si tvrdé folie A4. Čokoládu v rovnoměrné vrstvě rozetřeme na folie a dáme do lednice asi tak na 30 sekund, dokud se čokoláda neusadí. Vyndáme z lednice a nařežeme čokoládové pláty na 12 obdélníků asi 11 x 3 cm. Dáme ihned do lednice. Když je čokoláda úplně vychlazená, odstraníme folie a čokoládové obdélníky opatrně oddělíme od sebe. Obdélníky skladujeme v lednici.

Na náplň přivedeme smetanu k varu. Čokoládu nalámeme do mísy a zalijeme horkou smetanou. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Dáme do lednice 5 - 6 hodin. Po 5 - 6 hodinách vyšleháme čokoládovou smetanu do tuha.

Na těstíčko smícháme mleté ořechy a moučkový cukr. V míse si vyšleháme sníh z bílků a pak postupně přidáváme cukr krupice. Do směsi oříšků a cukru opatrně zamícháme sníh. Plech vyložíme pečícím papírem a natřeme na něj oříškový sníh. Nakrájíme si opražené lískové oříšky na půlky a zatlačíme je mírně do sněhu. Pečeme v předehřáté troubě na 165 °C asi 25 - 30 minut nebo dokud vrstva nezžhnědne. Necháme vychladnout.

Na náplň v misce smícháme nutelu se všemi ingrediencemi. Dobře promícháme, pak natřeme rovnoměrně na vychladlé sněhové těstíčko. Dáme do lednice na 30 minut ztuhnout. Na polevu přivedeme smetanu k varu a horkou ji nalijeme na nalámanou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí.

Nakonec vše poskládáme. Vezmeme sněhové těstíčko namazané náplní. Odkrojíme okraje a nakrájíme na 4 obdélníky (11 x 3 cm). Navrch každého obdélníčku nalijeme cik cak čokoládovou polevu a položíme 1 hotový čokoládový obdélníček. Čokoládovou polevu cik cak nalijeme na již položený čokoládový obdélníček a přitiskneme další čokoládový obdélníček.

Vezmeme cukrářský sáček se širokou kruhovou násadkou a naplníme ho čokoládovo- smetanovou náplní. Na vrchní položený čokoládový obdélníček uděláme sáčkem dva tlusté hady a na vrch přitiskneme poslední čokoládový obdélníček. Plaisir sucré zdobíme opraženým lískovým oříškem.

Plaisir sucré skladujeme v chladu. Rozehřejeme si pomalu 450 g mléčné čokolády na ozdobu. Čokoláda se musí dobře držet na stěnách hrnce. Odstavíme. Nachystáme si tvrdé folie A4. Čokoládu v rovnoměrné vrstvě rozetřeme na folie a dáme do lednice asi tak na 30 sekund, dokud se čokoláda neusadí. Vyndáme z lednice a nařežeme čokoládové pláty na 12 obdélníků asi 11 x 3 cm. Dáme ihned do lednice. Když je čokoláda úplně vychlazená, odstraníme folie a čokoládové obdélníky opatrně oddělíme od sebe. Obdélníky skladujeme v lednici.

Na náplň přivedeme smetanu k varu. Čokoládu nalámeme do mísy a zalijeme horkou smetanou. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Dáme do lednice 5 - 6 hodin. Po 5 - 6 hodinách vyšleháme čokoládovou smetanu do tuha.

Na těstíčko smícháme mleté ořechy a moučkový cukr. V míse si vyšleháme sníh z bílků a pak postupně přidáváme cukr krupice. Do směsi oříšků a cukru opatrně zamícháme sníh. Plech vyložíme pečícím papírem a natřeme na něj oříškový sníh. Nakrájíme si opražené lískové oříšky na půlky a zatlačíme je mírně do sněhu. Pečeme v předehřáté troubě na 165 °C asi 25 - 30 minut nebo dokud vrstva nezžhnědne. Necháme vychladnout.

Na náplň v misce smícháme nutelu se všemi ingrediencemi. Dobře promícháme, pak natřeme rovnoměrně na vychladlé sněhové těstíčko. Dáme do lednice na 30 minut ztuhnout. Na polevu přivedeme smetanu k varu a horkou ji nalijeme na nalámanou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí.

Nakonec vše poskládáme. Vezmeme sněhové těstíčko namazané náplní. Odkrojíme okraje a nakrájíme na 4 obdélníky (11 x 3 cm). Navrch každého obdélníčku nalijeme cik cak čokoládovou polevu a položíme 1 hotový čokoládový obdélníček. Čokoládovou polevu cik cak nalijeme na již položený čokoládový obdélníček a přitiskneme další čokoládový obdélníček.

Vezmeme cukrářský sáček se širokou kruhovou násadkou a naplníme ho čokoládovo- smetanovou náplní. Na vrchní položený čokoládový obdélníček uděláme sáčkem dva tlusté hady a na vrch přitiskneme poslední čokoládový obdélníček. Plaisir sucré zdobíme opraženým lískovým oříškem.

Plaisir sucré skladujeme v chladu.