

Sváteční mini dort s malinovou náplní

Mandlová génoise (korpusevý plát)

100 g hladké mouky
40 g mandlové mouky
4 ks vajec velikost M (190 – 200 g)
105 g cukru krupice
65 g marcipánu
50 g oleje řepkového, slunečnicového nebo olivového
2 g soli
lžice matcha tea

Postup světlý korpus:

- › Smíchej hladkou mouku a mandlovou mouku. Připrav si plech. Smíchej vejce, cukr a marcipán a zahřej na vodní lázni na 55 °C. Poté šlehej nejméně 10 minut do husta. Přilij olej a po přidání zastav míchání. Přisyp mouku a promíchej stěrkou. Pečeme na plechu jako roládový plát, na 170 °C přibližně 30 minut. Po vyndání z trouby nech korpus úplně vychladnout. Později z něj budeme vykrajovat kolečka.

Kakaový korpus

105 g bílků
105 g žloutků
105 g cukru krupice
55 g hladké mouky
15 g kakaa (1/3 můžeš dát černé kakao)
1 g soli
42 g oleje

Postup kakaový korpus:

- › Rozehřej troubu na 200 °C. Připrav si všechny suroviny, plech a ráfek. Rozděl bílky a žloutky. Smíchej mouku, kakao a sůl. Prosej. Vyšlehej bílky. Jakmile budou pěkně vyšlehané, přidej 2/3 cukru a šlehej na střední stupeň 2 – 3 minuty. 1/3 cukru přisyp do žloutků hned na začátku a také vyšlehej do husta. Šleháš přibližně stejnou dobu jako bílky. Přidej vyšlehané žloutky do vyšlehaných bílků pomocí stěrky, aby se nenarušila našlehaná struktura. Přidej mouku a jemně smíchej. Nalej na plech a dej péct jako když pečeš pláty na roládu. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C. Po vložení okamžitě sniž teplotu na 170 °C a peč přibližně 25 – 30 minut. Nech korpus zcela vychladnout. Později vykrájěj kolečka.

Bílá čokoládová pěna

55 g šlehačky (tekuté)
105 g bílé čokolády
110 g šlehačky (našlehané)
1,5 plátku želatiny

Postup bílou čoko pěnu:

- › Rozpusť čokoládu nad párou. Namoč želatinu do studené vody. Přiveď smetanu do bodu varu a přidej želatinu. Nalij postupně rozpuštěnou čokoládu a nech vychladnout na 40 °C. Při teplotě 40 °C přidej šlehačku, jemně vmíchej metličkou.

Malinový džem ingredience

225 g malinového pyré*
20 g cukru krupice
4 g pektinu NH nebo Dr. Oetker
hrst lyofilizovaných malin

Postup džem:

- › Smíchej cukr krupici a pektin. Nahřej v kastrůlku malinové pyré na teplotu 40 °C a přidej cukr krupici, pektin a míchej. Vař přibližně minutku. Přendej do mixovací nádoby a rozmixuj. Přidej maliny.

Italský meringue

60 g bílků
100 g cukru krupice
30 g vody

Postup italský meringue:

- › Vař vodu s cukrem (rozvar). Mezitím našlehej bílky na střední rychlost. Jakmile rozvar dosáhne teploty 110 °C, zvýš rychlost u šlehání bílků. Vař rozvar do 118 °C a přidávej pomalu do polonašlehaných bílků. Míchej na vysokou rychlost 2 minuty do krásné hladké lesklé hmoty. Stříkej řezanou trubičkou číslo 14.

Sestavení:

- › Vypracuj malinový džem, nalij do forem ve tvaru stromečků a nech zamrazit přes noc.
- › Připrav si kulaté ráfky o průměru přibližně 6 cm a vylož je fólií.
- › Z tmavého korpusu vykroj kolečka o průměru 6 cm a dej na dno forem.
- › Zelený korpus rozdrť a smíchej s velkou lžící mascarpone. Hmotu natlač na hnědý korpus.
- › Vytáhni z mrazničky stromečky a postav je na střed forem na zelenou hmotu.
- › Zalij čokoládovou pěnou a dej přes noc zamrazit.
- › Druhý den zamražené postříkej sprejem se sametovým vzhledem.
- › Ozdob jedlou krajkou.
- › Nanes meringue a opal flambovací pistolí.

Recept pro nás připravila Leona z @Kavarnomyhozivota.