



VELIKONOČNÍ PUNČOVÉ NANUKY

MOUSSE

SUROVINY

- 3 ks plátkové želatiny
- 100 g bílé čokolády
- 1 uvařený punčový pudink (dr. Oetker)
- 250 ml šlehačkové smetany 33%
- punčové aroma
- višňové pyrė

KORPUS

SUROVINY

- 2 vejce
- 3 velké lžice cukru krystal
- 1 velká lžice oleje
- 4 velké lžice polohrubé mouky
- 4 g prášku do pečiva
- 1 malá lžička octa
- višňové pyrė
- punčové aroma
- pomerančová šťáva

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA

Můžeš použít rovnou hotovou čokoládovou polevu s různými příchutěmi a barvami nebo bílou čokoládu dobarvenou a zředěnou s trochou kokosového oleje.

+ libovolné ozdoby

POSTUP

- › Nejprve si uvař podle návodu punčový pudink. Hned ho přendej do misky a zakryj povrch pudinku fólií, aby se na něm nevytvořila slupka. Nech vychladnout na pokojovou teplotu.
- › Pokud nemáš hotové pyrė, tak postupuj následovně. Zredukované zmražené višně s trochou cukru rozmixuj ponorným mixérem do hladka a propasiruj.
- › Připrav si korpus. Tentokrát jsem zvolila rychlejší cestu a upekla jsem si ho v mikrovlnce, protože se mi zdálo neefektivní použít troubu kvůli dvou-vajíčkovému korpusu. Péct ale můžeš i klasicky v troubě.



- › Vajíčka si vyšlehej s cukrem, přidej olej a ocet a prošlehej. Nakonec přidej mouku s práškem do pečiva a těsto vlij do menší silikonové formy, kterou je třeba vytříť olejem. Já jsem použila formu o průměru 20 cm. (Využít můžeš i plastovou misku.) Pečeme v mikrovlnce na výkon 750W asi 3,5 minuty. (Tento čas platí pro širší formu, kde výška korpusu je asi 3 cm. Nižší korpus je upečený rychleji, naopak v užší misce bude vyšší vrstva a je třeba jej péct o chvíli déle a pro jistotu každých 20 vteřin kontrolovat).
- › Upečený korpus nech vychladnout. Vychladlý nadrt do misky a přidej višňové pyré (tak abychom docílili konzistence jako u punčáku). Přidej trošku pomerančové šťávy a punčové aroma. Želatinu si nech nabobtnat ve studené vodě. Rozpusť bílou čokoládu. Polovinu šlehačky si zahřej k bodu varu. Pomalu ji přidej k čokoládě a promíchej. Přidej vyždímanou želatinu a promíchej.
- › Pudink pokojové teploty si prošlehej a přidej do něj čokoládovou směs. Potom přidej punčové aroma a asi 3 lžice pyré (případně podle chuti). Zbytek šlehačky si vyšlehej do tuha a opatrně vařečkou přimíchej do pudinkové směsi.
- › Formu na nanuky naplň do poloviny pudinkovou směsí a k tomu polož punčový korpus. Já jsem si pro jeho tvarování použila vykrajovátko (obdélník 5x3 cm) a celé doplnila mousse.
- › Dej nanuky zamrazit.
- › Zmražené nanuky namoč do čokoládové polevy a dozdob různými dekoracemi.

Recept pro nás připravila Katka, finalistka soutěže Peče celé Slovensko.
IG @ketrin_sladucka.