

Čokoládové srdce s malinami III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- **Těsto**

- Mléko 150 ml
- Máslo 1 lžíce
- Vanilkový aromat 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- krupicový cukr 200 g
- Hladká mouka 175 g
- Vysoce jakostní kakao 3 lžíce
- Jedlá soda 1 lžička

- **Náplň**

- Smetana ke šlehání 125 ml
- Čerstvé maliny 125 g

- **Čokoládová poleva ganache**

- Smetana ke šlehání 150 ml
- Tmavá čokoláda s 70% kaka 150 g
- Zlatý sirup 1 lžíce
- Čerstvé maliny na ozdobu 125 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Troubu necháme predehřát na 170 °C. Připravíme si dvě formy (23 cm) ve tvaru srdce, vymastíme je a na dno vložíme pečicí papír.

Mléko a máslo dáme do hrnku a zahříváme, dokud se máslo nerozpustí. Hrněk odstavíme z plotny a do horké směsi vmícháme vanilkové aroma.

V misce smícháme mouku s kakaem a jedlou sodou. Do velké mísy dáme vejce a cukr, které elektrickým šlehačem ušleháme do husté nadýchané bledě žluté pěny.

Za stálého šlehání přilijeme k pěně teplou tekutou směs a pokračujeme, až se obojí dokonale propojí. Potom dřevěnou měchačkou nebo gumovou stěrkou pomalu vmícháme do základu sypkou směs. Pracujeme metodou překládání odspodu navrch.

Hotové těsto rozdělíme do přichystané dvojice forem, které ihned vložíme do trouby. Korpusy pečeme kolem 20 minut. Formy vyjmeme na drátěnou mřížku a vyčkáme asi 10 minut, než korpusy mírně zchladnou a zatuhnou, neboť v prvních chvílích jsou velmi měkké a křehké a mohly by se rozlomit. Potom korpusy vyklopíme, posadíme na drátěnou mřížku a necháme úplně vychladnout. Nyní vypadají jako tenké placky, ale pomocí náplně a polevy vytvoří krásně vysoký dort.

Když korpusy upečeme den předem, po úplném vychladnutí zabalíme každý zvlášť nejprve do pečicího papíru, který zabrání přilepení kůrky, a pak do alobalu.

Na náplň ušleháme ze smetany tuhou šlehačku a přidáme maliny, které rozmačkáme vidličkou, avšak ne dohladka. Nádherně růžovo-bílým a vínově kropenatým krémem potřeme jeden korpus a náplň přiklopíme druhým korpusem.

Pokračujeme polevou. Do menšího hrnce dáme smetanu, čokoládu rozlámanou na kousky a sirup a na nízkém až středním žáru vše zahříváme, až se čokoláda rozpustí. Hrnec odstavíme z plotny a ručně metlou směs šleháme, dokud není hladká, hustá a lesklá. Polevu nalijeme na vrchní srdce a kovovou stěrkou rozetřeme ke krajům (neděláme si starosti s pramínky, které místy stečou po stěnách).

Srdce orámujeme čerstvými malinami, které sázíme asi centimetr od kraje.

Krásného Valentýna nebo jakýkoli jiný den v roce, kdy budete chtít udělat radost své drahé polovičce.