DUET ČOKOLÁDOVÉHO PARFÉ S POHANKOVOU SUŠENKOU A JAHODOVOU OMÁČKOU SE ZAKYSANOU SMETANOU

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- **Suroviny na jednu formu parfé**
- 30% smetana ke šlehání 400 ml
- 60% hořká čokoláda 150 g
- 35% bílá čokoláda 150 g
- cukr krupice 3 lžíce
- amareto do bílé čokolády 0.5 dl
- žloutek 6 ks
- **Suroviny na 15 sušenek**
- hladká mouka 200 g
- moučkový cukr 70 g
- máslo 50 g
- vejce 1 ks
- med 50 g
- jedlá sůl 1.2 lžička
- skořice 1 lžička
- perníkové koření 1 lžička
- vařená pohanka Lagris 120 g
- **Suroviny na jahodovou omáčku ze zakysané smetany**
- čerstvé jahody 200 g
- moučkový cukr 2 lžíce
- zakysaná smetana 200 g
- vanilkový lusk 1.2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Ve vodní lázni vyšleháme do husté pěny žloutky s cukrem. Ihned přendáme do dvou studených misek (aby se pěna nesrazila). Částečně zchladíme a přidáme za stálého míchání rozpuštěnou čokoládu. Tmavou čokoládu dáme do jednoho dílů ušlehaných žloutků a bílou čokoládu s amaretem dáme do druhé části žloutků. Ze smetany ušleháme šlehačku, kterou zvolna zamícháme do směsi žloutků a čokolády.Do formy vystlané dvojitou vrstvou potravinářské folie dáme díl krému z bílé a potom díl krému z tmavé čokolády. Jen lehce promícháme vidličkou. Zamrazíme nejlépe na 24 hodin.

Připravíme těsto, které do druhého dne necháme v lednici pod fólii odpočinout. Vyválíme 0,5cm tenký plát a vykrajujeme libovolné tvary nebo můžeme přímo ze šišky těsta krájet tenké plátky, které pečeme v troubě na 175°C cca 10 minut.

Čerstvé jahody nakrájíme na čtvrtky a smícháme s moučkovým cukrem. Lehce promícháváme, dokud nám jahody nepustí šťávu. Smícháme se zakysanou smetanou a vanilkou.