Košíčky se švestkovou náplní a čokoládovým krémem

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Moučkový cukr 125 g
- Vejce 1 ks
- Čerstvé máslo 250 g
- Čokoládové hobliny 1 balíček
- **ŠVESTKOVÁ NÁPLŇ**
- Sušené švestky 100 g
- Krupicový cukr 25 g
- Svitek skořice 1 ks
- Portské víno 150 ml
- **ČOKOLÁDOVÝ KRÉM**
- Smetana 250 ml
- Máslo 5 g
- Med 5 g
- 70% čokoláda 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, cukr, vejce a máslo smíchejte v míse. Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.

Pracujte opatrně, aby se těsto nespařilo. Pak jej nechte 24 hodin odležet v ledničce. Z těsta postupně odebírejte a vmačkávejte jej do formiček na košíčky – u horního okraje by mělo být těsto silnější a pořádně zamáčknuté, aby se při pečení nesvezlo dolů. Dna propíchejte a dejte na 15–20 minut do ledničky. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova. Nechte vychladnout ve formičkách a pak opatrně vyklepněte.

Udělejte švestkovou náplň: cukr vsypte do pánve a nechte jej zkaramelizovat. Hned zasypte pokrájenými švestkami a zalijte portským vínem, přidejte skořici a vařte do konzistence džemu. Vyjměte skořici a nechte zchladnout. Náplň rozdělte do košíčků.

Navrch patří čokoládový krém. Smetanu, máslo a med přiveďte k varu. Nechte zchladnout na 50 °C. Čokoládu opatrně rozpusťte nad vodní párou, aby její teplota nepřesáhla 50 °C (krátce v ní udržíte prst). Smetanovou část pak opatrně vmíchávejte do čokolády, abyste získali hladký krém. Nechte do druhého dne proležet v ledničce. V den plnění nechte krém povolit na pokojovou teplotu a pak plňte pomocí cukrářského sáčku.