

Jahodový věnec s čokoládovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 200 g
- Tekutý med 100 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Jahod 100 g
- Hladká mouka 450 g
- Sůl 1 špetka
- Jedlá soda 1 lžička
- Strouhaná kůra z citronu 1 ks
- Zakysaná smetana 200 g
- Jahodový džem 120 g
- Olej na formu 1 ks
- Strouhanka na formu 1 ks
- **Omáčka a dohotovení**
- Kvalitní hořká čokoláda 50 g
- Smetana ke šlehání 60 ml
- Jahody na ozdobu 1 balení
- Nasekané pistácie 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Změklé máslo nakrájíme na malé kousky a vyšleháme společně s medem do husté pěny. Postupně zašleháme vejce a dřeň vyškrábnutou z vanilkového lusku. Jahody omyjeme, osušíme papírovou utěrkou, zbavíme stopek a nakrájíme na drobné kousky.

Mouku prosijeme do mísy a smícháme se špetkou soli, sodou a nastrouhanou kůrou. Suchou směs pak vmícháme do máslové pěny. Do těsta vmícháme zakysanou smetanu, džem a nakonec jahody.

Formu na věnec důkladně vymažeme olejem a vysypanou strouhankou nebo hrubou moukou. Potom ji naplníme připraveným těstem a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 165°C asi 45 minut. Upečený věnec necháme vychladnout a pak ho vyklopíme z formy.

Čokoládu rozpustíme v horké vodní lázni. Smetanu vlijeme do kastrůlku a zahřejeme (nevaříme). Poté ji přilijeme k rozpuštěné čokoládě a promícháme dohladka. Vychladlý věnec přelijeme omáčkou a dozdobíme pokrájenými jahodami a pistáciemi.

Poznámka:

Na 18 dílků