

Rakvičky s pařížskou šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Žloutek 5 ks
- Bílek 1 lžíce
- Moučkový cukr 180 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Nasekané nesolené pistácie 1 hrst
- **Pařížská šlehačka**
- Smetana ke šlehání 400 ml
- Želatina 2 plátek
- Hořká čokoláda 150 g
- Rum 50 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Smetanu přivedeme v kastrůlku pozvolna k varu. Pak ji odstavíme. Želatinu namočíme na 10 minut do vody, vymačkáme a vmícháme do teplé šlehačky. Čokoládu nasekáme na malé kousky.

Smetanu vlijeme k nasekané čokoládě a společně řádně mícháme, dokud se ingredience zcela nepojí. Ochutíme rumem. Vše krátce prošleháme ponorným mixérem a uložíme na noc do ledničky.

Připravíme si hmotu na rakvičky. Žloutky s bílkem, prosátým cukrem a vanilkovou dření vyškrábnutou z lusku vyšleháme do pevné pěny. Připravené těsto naplníme do cukrářského sáčku.

Těsto nastříkáme zhruba do 2/3 výšky formiček, které jsme předem vymazali sádlem a vysypali hladkou moukou. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C, až rakvičková hmota vystoupí po okraj formiček.

Teplotu snížíme na 150°C a korpusky dosoušíme asi 45 minut. Upečené je necháme ve formičkách částečně vychladnout. pak je vyklopíme. Vychlazenou pařížskou smetanu vyšleháme dotuha.

Šlehačku naplníme do cukrářského sáčku s hladkou špičkou a nastříkáme ji na vychladlé korpusky. Před podáváním necháme rakvičky 10 minut odležet a pak povrch posypeme pistáciemi.

Poznámka:

20 ks