

Čokoládové věžičky s jahodami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Jahody 200 g
- Hladká mouka 80 g
- Moučkový cukr 80 g
- Bílky asi 4 menší 80 g
- **Pařížský krém**
- Čokoláda na vaření 200 g
- Smetana ke šlehání 2.5 dl
- Vanilkový cukr 3 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z mouky, moučkového cukru a bílků vypracujeme hladké těsto. Do kartičky z tvrdého papíru vystříhneme kolečko a na plech s papírem na pečení přes tuto šablonu rozetřeme těsto do tvaru tenkých koleček. Vložíme je do trouby vyhřáté na 200°C, upečeme do světle zlaté barvy (jen několik minut) a necháme vychladnout. V kastrůlku přivedeme k varu smetanu s vanilkovým cukrem. Vmícháme nastrouhanou čokoládu, odstavíme z ohně a za stálého míchání necháme čokoládu rozpustit. Kastrůlek postavíme do misky se studenou vodou, a když krém vychladne, uložíme ho do druhého dne v chladničce. Pak krém vyšleháme, podle chuti ho ještě přisladíme a nastříkáme pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou na polovinu upečených placiček. Obložíme ho plátky jahod a vršek zakryjeme druhou polovinou placiček, které ozdobíme zbylým krémem a jahodami.

