

Cotillony

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• ČOKOLÁDOVÉ TĚSTO

- Máslo 20 g
- Smetana ke šlehání 33% 30 g
- Glukóza 6 g
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 30 g
- Kakaová hmota 30 g
- Hladká mouka 55 g
- Prášek do pečiva 1 g
- Hořké čokoládové lupínky 20 g

• OVOCNÝ ROSOL

- Ovoce (lesní směs) 500 g
- Cukr moučka 140 g
- Pektin 5 g

• VANILKOVÝ KRÉM

- Plátková želatina 4 g
- Studená voda 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 33% 300 g
- Vanilkový lusk 0.5 ks
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 30 g

• DOKONČENÍ

- Hroznové červené víno 30 kulička
- Čokoládové ozdoby (čokoládová očka) 30 ks

Doba přípravy: 430 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. V kastrůlku zahřejeme smetanu s glukózou na 80° stupňů. Stáhneme z ohně, přidáme máslo a zašleháme vejce a cukr. Ve směsi rozpustíme kakaovou hmotu a do našlehané hmoty zlehka vmícháme mouku smíchanou s kypřicím práškem.
2. Těsto vlijeme do formy o rozměrech 20x24 cm vyložené pečicím papírem nebo do 30 kulatých nejlépe otvácích formiček o průměru 4 cm vyložených papírem a vymazaných tukem. Těsto posypeme lupínky a pečeme v troubě předehřáté na 190 stupňů asi 7 minut a necháme vychladnout. Vyjmeme z formiček nebo z plátu těsta vykrájíme kulatým tvořítkem 30 koleček o průměru 4 cm.
3. Do kastrolu s nepřilnavým dnem dáme všechno ovoce, podlijeme trochou vody, pomačkáme a na mírném ohni chvíli povaříme, aby ovoce pustilo šťávu. Potom ovoce prolisujeme přes velmi jemné síto, do šťávy (mělo by jí být nejméně 200 ml) postupně vmícháme 100 g cukru a vaříme na mírném ohni 5 minut. Nakonec vmícháme zbylý cukr promíchaný s pektinem a vaříme ještě asi 2 minuty nebo dokud rosol nezačne tuhnout. Zkusíme kápnout na talířek, a jestli během chvíle zrosolovatí, stáhneme z ohně a rosol vlijeme do malých formiček tvaru polokoule o průměru 4 cm a dáme ztuhnout do chladničky. Trochu rosolu si necháme na kuličky hroznového vína.
4. Želatinu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat. Smetanu svaříme v kastrůlku s dřením z rozpůleného vanilkového lusku a stáhneme z ohně. V misce vyšleháme cukr se žloutky, ke žloutkům vlijeme za stálého míchání teplou smetanu a ve vodní lázni šleháme do zhoustnutí. Směs se nesmí vařit, teplota má být okolo 80 stupňů.
5. Potom krém vyjmeme z vodní lázně a vmícháme namočenou želatinu (přebytečnou vodu můžeme vymačkat) a dobře rozmícháme. Krém mícháme až do vychladnutí (nejlépe v nádobě s ledem nebo studenou vodou), a jakmile začne tuhnout, rozdělíme ho do formiček na vrstvu ovocného rosolu. Na krém vložíme kolečko čokoládového těsta a necháme ztuhnout v chladničce. Doba chlazení je min. 4 hodiny.
6. Potom dezert vyklopíme z formiček, cotillony dozdobíme kuličkou hroznového vína namočeného v tekutém ovocném rosolu, vpíchneme čokoládovou ozdobu a podáváme na servírovací lžíci.