



Pařížské rohlíčky (40-45 ks)

Ořechová hmota:

- 260 g cukru krupice
- 100 g vlašských ořechů
- 100 g bílků
- 30-35 g mandlové mouky

Všechny suroviny dejte do mixéru nebo food procesoru a společně rozmixujte do hladké konzistence. Těsto dejte do misky, zakryjte fólií a nechte do druhého dne v lednici odležet.

Druhý den si těsto přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru 9-10 mm a na plechy vyložené pečicím papírem nastříkejte rohlíčky. Počítejte s tím, že při pečení lehce nabydou. Mně jich z této dávky vyšlo asi 45, přesně na dva plechy. Rohlíčky nechte na plechu 20-30 minut zaschnout, mezitím si předehejte troubu na 190 stupňů (horní + spodní ohřev).

Rohlíčky pečte po jednom plechu, prvních pět minut na 190 stupňů, pak teplotu zvýšte na 220 stupňů a zhruba 5-8 dopékejte (dle velikosti). Pečlivě hlídejte, abyste je nespálily. Nechte na plechu zcela vychladnout, pak opatrně z papíru sloupněte. Pro snadnější odloupení otočte rohlíčky i s papírem vzhůru nohama a papír navlhčete.

Pařížská šlehačka:

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 120 g hořké čokolády Callebaut 811 (54,5%)

Polovinu smetany zahřejte pod bod varu a nalijte na čokoládu. Nechte chvíli odstát, pak promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany a znovu promixujte. Zakryjte fólií (přímo na tekutinu) a dejte do lednice alespoň na 8 hodin vychladit.

Dobře vychlazený krém vyšlehejte, přendejte do sáčku s řezanou špičkou a nastříkejte na upečené rohlíčky. Dejte do lednice pořádně vychladit, před máčením do polevy možno i na pár minut zamrazit.

Čokoládová poleva:

- 200 g hořké čokolády Callebaut 811 (54,5%)
- 50 g rostlinného oleje

Asi dvě třetiny čokolády rozpust'ete, přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Přilijte olej a dobře promíchejte. Nechte polevu zcela vychladnout, pak v ní postupně máčejte rohlíčky. Nechte v lednici do druhého dne rozležet a braňte je vlastním tělem :)