



Čokoládová kolečka s kokosem (25 ks)

Kakaové linecké těsto:

- 195 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 75 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 3 žloutky

Lehce změkklé máslo utřete společně s cukrem a žloutky. Přisypte prosátou mouku smíchanou s kakaem a při nízkých otáčkách míchejte, až se začne formovat těsto. Hmotu přesuňte na lehce pomoučněnou plochu a rychle zpracujte do kompaktního těsta. Nepřidávejte další mouku. Těsto zabalte do fólie a nechte do druhého dne odležet v chladu.

Troubu předehřejte na 180 stupňů, plechy si vyložte pečícím papírem.

Na lehce pomoučněné ploše těsto rozválejte na sílu ca. 4 mm a vykrajujte kolečka o průměru 4,5 cm. Rozložte je na plech a dejte péct do vyhřáté trouby zhruba na 10 minut. Nechte vychladnout.

Čokoládový krém:

- 100 g hořké čokolády 54,5% (Callebaut 811)
- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 35 g másla

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte chvíli odstát, pak vymíchejte do hladka.

Promixujte tyčovým mixérem, následně přidejte máslo a zapracujte. Zakryjte fólií (přímo na krém) a nechte několik hodin odležet. Není třeba dávat do lednice, stačí chladnější místo.

Kokosová náplň:

- 40 g bílé čokolády 32% (Callebaut Velvet)
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g kokosové pasty 100% (Diana svět oříšků)

Smetanu a kokosovou pastu společně zahřejte, tak aby se pasta rozpustila. Pak přidejte čokoládu a míchejte do úplného rozpuštění. Promixujte tyčovým mixérem, zakryjte fólií (přímo na krém) a nechte několik hodin odležet v chladu.

Sestavení koleček:

Obě náplně stěrkou promíchejte a přendejte si je do sáčků. Pro čokoládový krém zvolte řezanou špičku menšího průměru (6-7 mm), na kokosovou náplň není špička potřeba. Pokud jsou krémy příliš tuhé, nechte je při pokojové teplotě povolit, teprve pak použijte.

Čokoládový krém nastříkejte po obvodu kolečka a do středu vmáčkněte kokosový krém. Přiklopte druhým kolečkem a lehce přimáčkněte. Tímto způsobem slepte všechna kolečka a dejte do lednice ztuhnout.

Poleva z bílé čokolády:

- 120-130 g bílé čokolády 32% (Callebaut Velvet)
- kakaové máslo (kokosový olej)
- kokosové plátky

Asi dvě třetiny čokolády rozpustíte, přidejte zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. Podle potřeby přidejte malé množství kakaového másla nebo kokosového oleje, díky kterému čokoláda zřídne a následně lépe ztuhne. Nechte polevu vychladnout, pak v ní máčejte slepená kolečka. Ještě než poleva zaschne, ozdobte plátky kokosu.

Skladujte v chladu v uzavřené dóze a nechte alespoň 1-2 rozležet.