



Čokoládové kostky (16 ks)

Mandlový plát:

- 170 g bílků
- 130 g cukru krupice
- 80 g [mandlové mouky](#)
- 60 g hladké mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 40 g rostlinného oleje
- citronová kůra

Troubu předehřejte na 220 stupňů (horní/spodní ohřev), plech vyložte pečícím papírem. Pokud použijete silikonový plát, lehce ho vymažte olejem.

Bílky vyšlehejte za postupného přidávání cukru do pevného sněhu. Zpočátku šlehejte při nižších otáčkách, teprve ke konci můžete přidat na rychlosti. Pozor, nepřehlehat.

Stěrkou vmíchejte prosátou mouku se škrobem, následně mleté mandle. Nakonec přidejte olej a citronovou kůru. Dobře, ale s citem promíchejte. Těsto rozetřete v síle asi 1 cm na připravený plech (ca. 28x36 cm) a dejte péct do vyhřáté trouby na 9-10 minut, až je plát lehce do zlatova.

Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z plechu a nechte vychladnout. Po úplném vychladnutí opatrně papír sloupněte.

Krém z hořké čokolády:

- 160 g smetany ke šlehání 33%
- 80 g mléka (tučné, polotučné)
- 2 žloutky
- 30 g cukru krupice
- 100 g [hořké čokolády Callebaut 70%](#)
- 20 g másla

Žloutky prošlehejte s cukrem, mléko se smetanou zahřejte pod varu a vlijte na žloutky. Vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání při nízké teplotě vařte na 82 stupňů. Nalijte na čokoládu, nechte chvíli působit, pak promíchejte do hladka. Přidejte máslo a emulzujte tyčovým mixérem.

Krém si připravte až těsně před sestavováním dezertu a rovnou nalijte do ráfku na plát (viz. níže).

Krém z bílé čokolády:

- 130 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g mléka (tučné, polotučné)
- 2 žloutky
- 20 g cukru krupice (vanilkový cukr)
- 100 g [bílých čokolád Callebaut Velvet](#)
- 2,5 g plátkové želatiny Dr. Oetker

Želatinu namočte do misky se studenou vodou a nechte ca. 10 minut nabobtnat.

Žloutky prošlehejte s cukrem, mléko se smetanou zahřejte pod bod varu a vlijte na žloutky. Vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání při nízké teplotě vařte na 82 stupňů. Stáhněte z kamen, přidejte vymačkanou nabobtnalou želatinu a promíchejte. Směs nalijte na čokoládu, nechte chvíli působit, pak promíchejte a emulzujte tyčovým mixérem.

Krém si připravte až v okamžiku, kdy je krém z hořké čokolády nalitý v ráfku a lehce zatushlý.

Sestavení dezertu

- ráfek 18x18 cm, min. výška 4 cm
- pásková fólie (lze vynechat)
- káva nebo likér na prokapání

Ráfek položte na tácek nebo pevnou podložku s pečícím papírem a vnitřní strany vyložte páskovou fólií. Díky fólii půjde celý řez snadno z ráfku vytáhnout, ale lze to provést i bez ní :)

Z vychladlého plátu vykrojte dva čtverce o velikosti 18x18 cm a jeden z nich vložte do připraveného ráfku. Plát lehce prokapejte kávou nebo oblíbeným likérem a nalijte krém z hořké čokolády. Uhlad'te do roviny a dejte do mrazáku či lednice lehce zatushnout.

Na čokoládový krém pak opatrně položte druhý plát, lehce přimáčkněte, pokapejte kávou či likérem a nalijte krém z bílé čokolády. Ten si připravte až v okamžiku, kdy se chladí první vrstva. Uhlad'te do roviny a dejte do lednice alespoň na 8 hodin vychladit.

Vychlazený nebo krátce zamražený dezert opatrně vyjměte z ráfku a rozkrájejte ostrým nožem na 16 kousků. Po každém řezu nůž otřete. Takto nakrájené kousky dejte do mrazáku zhruba na 30 minut, budou se lépe máčet v polevě.

Čokoládová poleva

- 300 g [hořké čokolády Callebaut 54,5%](#)
- 65-70 g rostlinného oleje

Asi dvě třetiny čokolády rozpust'te v mikrovlnné troubě nebo vodní lázni. Přidejte zbylou třetinu a míchejte do úplného rozpuštění. Přilijte olej a nechte polevu za občasného míchání zcela vychladnout. Jednotlivé kousky máčejte v polevě a nechte okapat na pečícím papíru. Můžete si pomoci špičatým nožem, na který každý kousek napíchnete a namočíte v čokoládě.

Zbytkem čokolády můžete udělat na každém kousku ještě "cákance". Uchovávejte v lednici.