



Čokoládová pěna

- 130 g mléka
- 35 g smetany ke šlehání 33% (A)
- 17 g invertního cukru
- 35 g žloutků
- 185 g [hořké čokolády Ocoa 70% od Cacao Berry](#)
- 285 g smetany ke šlehání 33% (B)

Mléko, smetanu (A) a cukr **zahřejte pod bod varu**. Část směsi nalijte na rozšlehané žloutky, promíchejte, vraťte zpět do rendlíku a opatrně **zahřívajte na teplotu 80-84°C**. Nalijte na čokoládu a emulzujte tyčovým mixérem.

Nechte zchladnout na teplotu 40-45°C, pak po částech vmíchejte smetanu (B) **ušlehanou do měkkých špiček**. Smetanu si můžete ušlehat i předem a uložit v lednici.

Výsledná pěna by měla mít **teplotu 20-28°C**. Ihned ji použijte předem vybraným způsobem.

Použití čokoládové pěny

Já jsem ji použila dvěma různými způsoby, **do skleniček a do silikonových forem**. Výše uvedené množství pěny mi vystačilo na 6 skleniček o objemu 180 ml s višňovým základem a ještě jsem naplnila 6 silikonových polokoulí o průměru ca. 7 cm, které jsem dala zamrazit. V obou případech jsem pěnu doplnila kousky korpusu.

V případě skleniček si jako **první připravte višňový základ**, který tvoří dno skleniček, můžete klidně i den předem. Pokud budete chtít pěnu proložit kousky korpusu, doporučuji použít nějaký vláčný, nadýchaný, **který neobsahuje moc tuku**, aby v lednici příliš neztuhl (jako třeba brownie). Ten si musíte také připravit předem, možno použít i nějaké nastřádané "zbytky" v mrazáku :)

Až budete mít tohle všechno **hotové, tak se teprve pusťte do pěny**.

Višňový vklad (6 skleniček)

- 230 g mražených višní
- 1 lžíce cukru krupice
- 3 hřebíčky
- 2,4 g plátkové želatiny Dr. Oetker (1,5 plátku)

Mražené višně rozpulte, zasypte cukrem a nechte povolit. Přidejte hřebíček a krátce povařte.

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Pak vymačkejte a přidejte k teplým višním. Promíchejte a odstraňte hřebíčky. Rozdělte rovnoměrně **do 6 skleniček (objem 180 ml)** a nechte ztuhnout.

Na ztuhlý višňový základ nalijte připravenou pěnu. Pokud budete prokládat kousky korpusu, není třeba mezitím chladit, jen opatrně položte korpus na pěnu a znovu zalijte. Dejte do lednice ztuhnout.

Skleničky ozdobte dle vlastní fantazie a podávejte :)

***Invertní cukr** tu má své opodstatnění, kromě jiného zabraňuje krystalizaci a námraze v případě mražení. Lze nahradit medem (nějakým nevýrazným) nebo pokud nemáte v plánu pěnu mrazit, tak krupicovým cukrem. Jen berte v úvahu, že invertní **cukr má vyšší sladivost**. Koupíte ho na cukrářských eshopech.