



Oříškové řezy s kávovým krémem (9 ks)

Oříškový plát:

- 170 g bílků
- 130 g cukru krupice
- 80 g mletých lískových oříšků
- 60 g hladké mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 40 g rostlinného oleje

Bílky vyšlehejte za postupného přidávání cukru do pevného sněhu. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku se škrobem, následně mleté oříšky a olej. Těsto rozetřete na [silikonový plát Tapis](#) na rolády o rozměru 32x32 cm nebo na plech vyložený pečicím papírem.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 9-10 minut, až je plát lehce do zlatova. Po upečení otočte plát i s podložkou/papírem na čistý arch papíru lehce poprášený moukou. Nechte vychladnout, teprve pak položku/papír opatrně sloupněte.

Z vychladlého plátu vykrojte dva čtverce o velikosti 18x18 cm. Jeden bude z jednoho kusu, druhý poskládaný z kousků. [Ráfek 18x18 cm \(nebo nastavitelný\)](#) položte na rovnou podložku pokrytou papírem na pečení a vnitřní strany ráfku vyložte [páskovou fólií](#). Do ráfku vložte čtverec poskládaný z kousků, druhý zatím odložte stranou.

Křupavá vrstva:

- 40 g mléčné čokolády 40-42% ([Belcolade, Callebaut](#))
- 40 g lískooříškové pasty 100%
- 40 g [křupavých vafliček](#) (feuilleitine)

Čokoládu rozpustěte (ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě), smíchejte s oříškovou pastou a přidejte nadrcené křupavé vafličky. Směs rozetřete na plát připravený v ráfku a dejte do lednice ztuhnout.

Čokoládový krém:

- 100 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g mléka
- 40 g žloutků
- 20 g cukru krupice
- 90 g mléčné čokolády 40-42% ([Belcolade, Callebaut](#))
- 60 g lískooříškové pasty 100%
- 2 g plátkové želatiny Bloom 230-250

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Mléko a smetanu společně zahřejte a nalijte na žloutky prošlehané s cukrem. Vraťte zpět do rendlíku a pozvolna vařte na teplotu 82-84°C.

Stáhněte ze sporáku, vložte nabobtnalou želatinu a promíchejte. Směs nalijte na čokoládu s oříškovou pastou a promíchejte do rozpuštění. Celou směs promixujte tyčovým mixérem a nalijte na zatuhlou křupavou vrstvu. Dejte do lednice krátce zchladit, pak na krém opatrně položte druhý plát korpusu. Nechte v lednici do druhého dne ztuhnout a odležet.

Kávový krém:

- 260 g smetany ke šlehání 33%
- 85 g bílé čokolády 32-34% ([Belcolade, Callebaut](#))
- 15 g glukózového sirupu
- 20 g drcených kávových zrn
- 1,6 g plátkové želatiny Bloom 230-250

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Polovinu smetany, glukózu a kávu přiveďte k varu. Přeced'te, přidejte nabobtnalou a vymačkanou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Po částech nalijte na rozpouštěnou čokoládu, promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany a znovu promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice alespoň na 12 hodin vychladit.

Dokončení:

Vychlazený kávový krém pozvolna vyšlehejte a asi třetinu rozetřete na vychlazený řez v ráfku. Dejte krátce zamrazit. Následně opatrně sejměte ráfek, sloupněte [páskové fólie](#) a zbytek kávového krému pomocí sáčku s hladkou špičkou o průměru 1 cm nastříkejte úhlopříčně na celý vršek řezu. Dejte krátce zamrazit, pak rozkrájejte na devět stejných čtverců. Ozdobte kousky křupavých vafliček.