



## Likérové špičky do skla (6 ks)

### Piškoty:

- 1 vejce „M“
- 25 g cukru krupice
- 25 g hladké mouky

Bílek vyšlehejte s cukrem do pevného sněhu. Žloutek prošlehejte a smíchejte se sněhem. Přidejte prosátou mouku a dobře promíchejte. Pomocí sáčku s hladkou špičkou nastříkejte na plech vyložený papírem na pečení malé piškoty a pečte v troubě vyhřáté na 160 °C (horkovzduch) asi 15-20 minut. Nechte vychladnout.

### Čokoládová pěna:

- 50 g mléka
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 150 g hořké čokolády 55-60%
- 190 g smetany ke šlehání 33%

Mléko a 50 g smetany zahřejte a po částech nalijte na rozpuštěnou čokoládu. Od středu vymíchejte do hladké emulze a nechte zchladnout na teplotu 40-45 stupňů. Následně vmíchejte smetanu (190 g) ušlehanou do měkkých špiček a výslednou pěnu přendejte do zdobícího sáčku. Do každé skleničky stříkněte část pěny a lehce vmáčkněte piškot. Dejte do mrazáku na 5-10 minut zatuhnout. Sáček se zbytkem pěny nechte mezitím při pokojové teplotě.

### Likérový krém:

- 240 g vaječného likéru ([tady je můj recept](#))
- 80 g smetany ke šlehání 33%
- 2,4 g plátkové želatiny 230-250 Bloom ([Dr. Oetker nebo Ewald](#))

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Smetanu zahřejte a rozpusťte v ní nabobtnalou a vymáčkanou želatinu. Přilijte vaječný likér a dobře promíchejte. Část likérové náplně nalijte na ztuhlou čokoládovou pěnu a opět krátce zamrazte.

### Poleva:

- 40 g hořké čokolády 55-60%
- 10 g kokosového (nebo rostlinného) oleje

Rozpusťte čokoládu a vmíchejte do ní kokosový olej. Nechte zchladnout, pak nalijte v tenké vrstvě na horní vrstvu ve skleničkách. Nechte krátce rozležet a servírujte.