



Mozartovy dortíky (8 ks)

Pistáciový korpus (joconde) :

- 125 g vajec
- 55 g [mandlové mouky \(mleté mandle\)](#)
- 40 g [pistáciové mouky \(mleté pistácie\)](#)
- 35 g moučkového cukru
- 90 bílků
- 40 g cukru krupice
- 45 g hladké mouky
- 25 g másla

Vejce, mandlovou i pistáciovou mouku a moučkový cukr společně prošlehejte. Bílky vyšlehejte s krupicovým cukrem do pevného sněhu a po částech spojte s vaječnou směsí. Vmíchejte prosátou mouku a nakonec rozpuštěné a zchladlé máslo.

Těsto rozetřete na silikonovou podložku nebo papír na pečení v síle asi 1 cm a pečte v troubě vyhřáté na 230 °C (horní/dolní ohřev) asi 8-10 minut. Nechte zcela vychladnout.

Nugátový vklad:

- 50 g mléčné čokolády min. 40% ([Belocade, Callebaut Power](#))
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 40 g [lískooříškové pasty 100%](#)

Čokoládu zalijte horkou smetanou a vymíchejte do rozpuštění. Přidejte oříškovou pastu a dobře promíchejte. Rovnoměrně rozlijte do osmi silikonových vkladů tvaru [polokoule průměr 4 cm](#) (Silikomart SF 005) a dejte zamrazit.

Sestavení dortíků:

- 100-150 g marcipánu ([recept na ten domácí tady](#))
- [pásková fólie](#) (výška 4-5 cm)

Z korpusu vykrojte osm koleček o průměru 7 cm. Marcipán vyválejte na sílu 3-4 mm a vykrojte kolečka o průměru 6 cm. Ztuhlé nugátové polokoule vyloupněte z formy, položte na střed korpusu a na každou přimáčkněte kolečko marcipánu, hezky uhladte.

Nakonec kolem každého korpusu obtočte a utáhněte [páskovou fólii](#). Konec můžete uchytit lepenkou. Dejte do lednice, než si připravíte pistáciovou pěnu.

Pistáciová pěna:

- 200 g bílé čokolády 31-32% ([Belcolade](#), [Callebaut Velvet](#))
- 70 g [pistáciové pasty 100%](#)
- 55 + 200 g smetany ke šlehání 33%
- 55 g mléka
- 5 g plátkové želatiny [Dr. Oetker](#) nebo [Ewald](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Čokoládu rozpustěte.

Mléko a 55 g smetany zahřejte, přidejte zrnitou a vymačkanou želatinu, promíchejte a nalijte po částech na rozpuštěnou čokoládu. Promíchejte, přidejte pistáciovou pastu a promixujte tyčovým mixérem.

Zbylých 200 g smetany vyšlehejte do měkkých špiček a vmíchejte do čokoládové směsi. Pěnu rozlijte do připravených dortíků a dejte alespoň na 8-10 hodin zamrazit (možno i déle).

Dokončení:

- [velvet sprej](#) mléčná nebo hořká čokoláda

Dortíky postupně vyndejte z mrazáku, sloupněte páskovou fólii a aplikujte po celé ploše [sametový sprej](#) (kromě dna). Doporučuji do středu dortíku zapíchnout špejli, za kterou pak dortík uchopíte a snadno nanese sprej. Nastříkaný dortík položte na finální podložku a špejli opatrně vytočte.

Nechte v lednici několik hodin povolit, pak ozdobte dle vlastní fantazie.