



BAILEYS likérové špičky (8 ks)

Piškoty:

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

Bílek vyšlehejte s cukrem do pevného sněhu, vmíchejte žloutek a stěrkou prosátou mouku. Pomocí sáčku s hladkou špičkou nastříkejte na plech vyložený papírem piškoty o průměru 5-6 cm. Pečte v troubě vyhřáté na 165 °C (horkovzduch) asi 15-20 minut. Nechte vychladnout.

Čokoládový krém:

- 200 g smetany ke šlehání 33%
- 3 velké žloutků
- 75 g cukru krupice
- 150 g [hořké čokolády 70%](#)
- 45 g másla

Žloutky prošlehejte s cukrem a pozvolna zalijte horkou smetanou. Promíchejte, směs vraťte zpět do rendlíku a za stálého míchání pozvolna vařte na teplotu 82-84 °C. Nalijte na čokoládu, promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Nakonec zapracujte tyčákem i máslo.

Pomocí sáčku rozdělte krém do otvorů (dutinek) silikonové formy [Wilton Shot](#), kterou si položte na pevnou podložku. Formou lehce bouchněte o stůl a každý otvor uzavřete piškotem. Dejte alespoň na 12 hodin zamrazit (ideálně na 24 hodin).

Čokoládová poleva:

- 250 g [čokolády \(mix hořké a mléčné\)](#)
- 50-60 g rostlinného oleje (řepkový, kokosový...)

Čokoládu rozpusťte ([ve vodní lázni nebo mikrovlnce](#)) a vmíchejte olej. Přelijte si ji do vyšší skleničky a zmrzlé špičky postupně máčejte. Dejte do lednice, než si připravíte baileys náplň.

Baileys náplň:

- 160 g likéru Baileys Original vol. 17%
- 70 g smetany ke šlehání 33%
- 1 plátek [želatiny Dr. Oetker nebo Ewald](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte nabobtnat. Smetanu zahřejte a rozpustte v ní nabobtnalou a vymačkanou želatinu. Přilijte likér, promíchejte a rozlijte do namočených špiček. Nechte v lednici ztuhnout.

Dokončení:

- ca. 100 g smetany ke šlehání min. 35-40%
- mletá vanilka

Na závěr ozdobte špičky ušlehanou smetanou a můžete posypat mletou vanilkou. Před servírováním je nechte 2-3 hodiny v lednici povolit (rozmrznout)