



Harlekýn chlebíček (9 ks)

Kakaový korpus:

- 4 vejce, velikost „M“
- 140 g cukru krupice
- 130 g hladké mouky
- 20 g [Přírodního kakaa Dr. Oetker](#)
- 35 g rostlinného oleje

Bílky vyšlehejte za postupného přidávání dvou třetin cukru do pevného sněhu. Žloutky vyšlehejte se zbylou třetinou cukru do pěny, pak pomalu zašlehejte olej. Obě směsi stěrkou zlehka spojte a postupně vmíchejte prosátou mouku smíchanou s kakaem.

Těsto dejte do [chlebíčkové formy o velikosti 31x11 cm](#), jejíž dno jste si vyložili papírem na pečení, a uhladte do roviny. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 25-30 minut. Špejlí si ověřte, že je korpus propečený.

Ihned po vytažení z trouby otočte korpus i s formou na teplý plech vyložený papírem na pečení a lehce poprášený hladkou moukou. Nechte takto vychladnout, pak opatrně vykrojte z formy.

Pařížská šlehačka:

- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 80 g hořké čokolády 60% ([Belcolade, Callebaut](#))

Čokoládu zalijte horkou smetanou, promíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice přes noc odležet. Pozor, i po odležení je pořád tekutá, zhoustne až nášlehem, viz. postup níže :)

Dokončení:

- 250 g smetany ke šlehání 35-40%
- 1 sáček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- Čokoládová srdíčka a Srdíčka z lásky Dr. Oetker

Piškotový chlebíček rozkrájejte na 15 mm tenké plátky, celkem tedy 18 kousků.

Vychlazenou pařížskou šlehačku pozvolna vyšlehejte do pevná a pomocí sáčku s řezanou špičkou ([Wilton 1M](#)) nastříkejte na polovinu piškotových plátků. Přiklopte zbývajícimi plátky korpusu a lehce přimáčkněte.

Smetanu pozvolna vyšlehejte a sáčkem s řezanou špičkou ([Wilton 1M](#)) nastříkejte na chlebíčky. Ozdobte dle vlastní fantazie, já jsem použila srdíčkové dekorace od Dr. Oetkera, a nechte krátce odležet v chladu.