



Pistáciové věnečky s jahodami (10 ks)

Pistáciová šlehaná ganache:

- 500 g smetany ke šlehání 33%
- 170 g bílé čokolády 32-34% ([Belcolade, Callebaut Velvet](#))
- 33 g [glukózového sirupu](#)
- 3,3 g plátkové želatiny [Ewald nebo Dr. Oetker](#)
- 85 g [pistáciové pasty 100%](#)

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat.

Polovinu smetany a glukózu zahřejte téměř k bodu varu, přidejte nabobtnalou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu, promíchejte, přidejte pistáciovou pastu a emulzujte tyčovým mixérem. Přilijte zbylou část studené smetany a znovu promixujte. Přikryjte kontaktně fólií a nechte v lednici přes noc odležet.

Křupavá vrstva:

- 50 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 40 g másla

Mouku a cukr dobře promíchejte, přidejte na kousky nakrájené máslo a vypracujte těsto. Rozválejte ho mezi dvěma papíry na pečení na sílu 2 mm a dejte do mrazáku ztuhnout.

Odpalované těsto:

- 65 g mléka
- 60 g vody
- 50 g másla
- 75 g hladké mouky
- 120 g vajec
- špetka soli

Vodu, mléko, sůl a máslo dejte do rendlíku a pozvolna přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku a promíchejte. Těsto odpalujte při nižší teplotě, dokud není hladké a neodlepuje se od stěn rendlíku. Přendejte ho do mísy, míchejte do mírného zchladnutí, pak po částech přidejte vejce.

Pomocí sáčku s [řezanou špičkou \(francouzská hvězda\)](#) o průměru 10 mm nastříkejte na připravený plech věnečky o průměru asi 7-8 cm. Ze zamražené křupavé krusty vykrojte tvořítkem kolečka o stejném průměru jako věnečky a položte na nastříkané odpalované těsto.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 230°C (horní/dolní ohřev), ale ihned teplotu stáhněte na 180°C. Pečte 30-35 minut, až jsou věnečky na dotek pevné.

Dokončení:

- ca. 500 g menších jahod

Vychladlé věnečky vodorovně prokrojte. Odleželou ganache povolna při nižší rychlosti vyšlehejte.

Krémem naplňte sáček se zdobící špičkou (použila jsem [Wilton 1M](#)) a nastříkejte na spodní část věnečků. Ozdobte kousky jahod a přiklopte. Nechte v lednici krátce rozležet.