



Čokoládové BAILEYS řezy

Kakaový plát:

- 35 g žloutků
- 100 g celých vajec
- 60 g bílků
- 80 g cukru krupice
- 20 g invertního cukru nebo medu
- 45 g hladké mouky
- 30 g přírodního kaka

Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru do pěny, pak postupně přidejte celá vejce. Šlehejte při střední rychlosti do husté pěny.

Bílky vyšlehejte s druhou polovinou cukru a invertním cukrem (medem) do sněhu.

Obě hmoty stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku smíchanou s kakaem. Těsto rozetřete na plech vyložený papírem na pečení do obdélníku ca. 38×30 cm.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 6-7 minut. Po upečení otočte plát i s papírem na lehce pomoučněný čistý arch pečicího papíru a nechte vychladnout. Teprve po vychladnutí papír z plátu velmi opatrně sloupněte.

Čokoládová ganache s Baileys:

- 190 g smetany ke šlehání 33%
- 230 g hořké čokolády 55%
- 20 g invertního cukru nebo medu
- 40 g másla
- 30 g čokoládového likéru Baileys, vol. 15,7%

Smetanu s invertním cukrem (medem) přiveďte k varu a pozvolna nalijte na čokoládu. Od středu vymíchejte do hladkého krému, přilijte likér Baileys a promixujte tyčovým mixérem. Následně zamixujte i máslo pokojové teploty.

Krém nechte zchladnout na teplotu zhruba 30-32 stupňů a použijte na sestavení řezů.

Sestavení řezů

- čokoládový likér Baileys, vol. 15,7% na prokapání
- ráfek 18×18 cm
- pásková fólie
- pevná podložka

Z vychladlého kakaového plátu vykrojte pomocí ráfku tři čtverce o velikosti 18×18 cm. Dva budou z jednoho kusu, třetí poskládejte ze dvou částí. Ráfek položte na rovnou podložku pokrytou papírem na pečení, vnitřní strany ráfku můžete vyložit páskovou fólií.

Do ráfku vložte čtverec poskládaný ze dvou částí, pokapejte likérem Baileys a zalijte polovinou připraveného krému. Dejte na 5-10 minut ztuhnout do mrazáku. Následně na krém položte druhý čtverec, lehce přimáčkněte, pokapejte likérem a nalijte zbytek čokoládového krému. Opět dejte

chvilku zamrazit a zakryjte posledním čtvercem kakaového plátu. Dejte do lednice ztuhnout, ideálně přes noc.

Dokončení řezů

- 150-200 g smetany ke šlehání 35-40%

Po řádném vychlazení opatrně sejmeme z řezů ráfek a odstraňte páskové fólie. Celý řez dejte krátce zamrazit, pak ostrým nožem rozkrájejte na stejně velké kousky.

Smetanu pozvolna vyšlehejte a pomocí sáčku s řezanou špičkou nastříkejte na jednotlivé kousky.

Můžete postrouhat čokoládou a ozdobit pipetkami s likérem.

Před servírováním nechte řezy ideálně chvilku povolit při pokojové teplotě. Ganache lehce povolí a chuť bude intenzivnější.