



Kokosové dortíky s mangem a marakujou (4 ks)

Mandlový Dacquoise

- 55 g bílků
- 30 g cukru krupice
- 35 g mandlové mouky (mletých mandlí)
- 25 g moučkového cukru
- 7 g hladké mouky

Bílky vyšlehtejte s cukrem krupice do pevného sněhu. Stěrkou pak vmíchejte mleté mandle, prosátý moučkový cukr a mouku. Těsto rozetřete na plech vyložený podložkou nebo papírem do velikosti asi 20x20 cm a lehce poprašte přes sítko moučkovým cukrem. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 7-8 minut, až je těsto do zlatova. Nechte vychladnout.

Já mám na fotografii korpus z větší dávky než je tady v receptu, proto je křupavá vrstva pouze na části :)

Křupavá vrstva

- 30 g křupavé vafličky (feuilleitine)
- 30 g bílé čokolády 30-32% (Belcolade, Callebaut Velvet)
- 30 g mandlové nebo kokosové pasty 100%

Čokoládu rozpusťte (tady se dočteš jak), vmíchejte pastu a nakonec drcené vafličky. Dobře promíchejte a rozetřete v tenké vrstvě na část korpusu. Nejlépe to jde vidličkou, jen tak bude vrstva opravdu tenká. Dejte do lednice ztuhnout.

Následně vykrojte z korpusu kolečka o průměru nepatrně menším, než je velikost použité formy. V tomto případě tedy ideálně průměr 5-5,5 cm.

Kokosová pěna

- 80 g bílé čokolády 30-32% (Belcolade, Callebaut Velvet)
- 30 g kokosové pasty 100%
- 45 g kokosového mléka (nebo normálního tučného)
- 80 g smetany ke šlehání 33%
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald

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

Mléko zahřejte, přidejte změkklou a vymačkanou želatinu, promíchejte a nalijte po částech na rozpuštěnou čokoládu. Promíchejte a přidejte kokosovou pastu. Tu je dobré předem nechat trochu povolit v mikrovlnce, protože bývá dost tuhá. Pokud byste připravovali pěnu ve větším množství, v tomto kroku vše promixujte tyčovým mixérem.

Smetanu vyšlehejte do polotuha a vmíchejte do čokoládové směsi (teplota 30-35 stupňů). Pomocí sáčku naplňte pěnou otvory v silikonové formě (trochu pod okraj) a nahoře uzavřete vykrojeným kolečkem korpusu s křupavou vrstvou. Dejte do mrazáku ztuhnout min. na 24 hodin (možno mrazit samozřejmě i déle).

TIP - Silikonové formy si před plněním položte na pevný tácek či podložku, abyste je pak snadno přenesli do mrazáku.

Mango-marakujový želé vklad

- 80 g ovocného pyré (mix mango a marakuja)
- 20 g cukru krupice
- 2 g pektinu NH

Pyré zahřejte na teplotu zhruba 40 stupňů a vmíchejte pektin smíchaný s cukrem. Za stálého míchání přiveďte k varu, minutku povařte, a ihned rozlijte do čtyř otvorů ve formě na vklady. Dejte zamrazit.

Dokončení

- velvet sprej
- plátky kokosu na ozdobu

Dostatečně zamražené dortíky (půlky makronek) vyloupněte z formy a poskládejte na pečicí papír. Nastříkejte po celé ploše velvet sprejem a pomocí párátka nebo paletky přeneste polovinu dortíků na připravené podtácky (nastříkanou stranou dolů).

Z formy vyloupněte středové vklady (náplně) a položte na dortíky na táckách. Na ně pak položte druhou polovinu dortíků. Nechte v lednici povolit (obvykle stačí 2-3 hodiny) a můžete servírovat. Dortíky samozřejmě můžete dokončit i den před servírováním.