



Velikonoční dortová lízátka

(recept na 16 ks)

Piškotový korpus

3 vejce „M“
100 g cukru krupice
120 g hladké mouky
25 g rostlinného oleje

Bílky vyšlehejte se dvěma třetinami cukru do pevného sněhu. Žloutky vyšlehejte se zbytkem cukru do pěny, pak pomalu zašlehejte olej. Obě směsi stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku. Těsto nalijte do kulaté formy o průměru 16 cm, jejíž dno jste si vyložili papírem na pečení.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C (horní/dolní ohřev) asi 25 minut, špejlí si ověřte, že je korpus propečený. Nechte vychladnout, pak opatrně vykrojte z formy. Zabalte do fólie a nechte 1-2 dny v chladu odležet.

Hmota na lízátka

dortový korpus (viz. výše)
120-130 g mascarpone
4-5 lžic tekuté kávy
4-5 lžic likéru Baileys Originál, vol. 17%

Korpus rozdrobte do větší mísy, prokapejte kávou a likérem Baileys a promíchejte. Pak po částech přidávejte mascarpone a rukama vypracujte tvárné a vláčné těsto. V případě potřeby přidejte tekutinu. Výsledná konzistence by neměla být příliš hutná, ale měla by držet pohromadě. Nebojte se ochutnat :)

Z těsta tvarujte rukama vajíčka (asi 30 g), položte na tácek a dejte do lednice ztuhnout. Možná i krátce do mrazáku. Následně do ztuhlých vajíček opatrně vpíchněte tyčky na lízátka nebo silnější špejle. Tyčku můžete před vpíchnutím do vajíčka namočit do rozpuštěné čokolády nebo můžete vpich zakápnout čokoládou, tak jak to dělám já.

Čokoládová poleva

250-300 g bílé čokolády v peckách (Belcolade, Callebaut, Schokinag)
40-50 g rostlinného oleje (možno i kokosový)

Asi dvě třetiny čokolády rozpustěte (ve vodní lázni či mikrovlnce), přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Nakonec vmíchejte rostlinný olej. V polevě máčejte jednotlivá lízátka a nechte krátce zaschnout (zmatnět). Pokud chcete hladší povrch, namočte lízátko do polevy dvakrát (po zaschnutí první vrstvy). Čokoládu můžete obarvit barvami do čokolády (pozor, ne gelovými), můžete použít různé druhy čokolád jako třeba karamelovou, Ruby nebo mléčnou.

Lízátka ozdobte stužkami a naaranžujte do květináče či sklenice dle vlastní fantazie. Skladujte v lednici.