



Sněhové dortíky se šlehačkou

(9-10 ks)

Sněhová hmota:

75 g bílků

150 g cukru krupice

75 g moučkového cukru

30 ml vody na rozvar

Dvě třetiny cukru krupice zalijte vodou a svařte na cukrový rozvar o teplotě 114 stupňů (nemíchejte). Bílky vyšlehejte za postupného přidání zbývajících třetin cukru krupice do sněhu. Jakmile má rozvar požadovanou teplotu, pozvolna ho nalijte za stálého šlehání do sněhu. Šlehejte do zpevnění a zchladnutí sněhu. Stěrkou vmíchejte prosátý moučkový cukr a pomocí sáčku s řezanou špičkou (Wilton 1M) tvarujte na plech vyložený papírem na pečení dortíky.

Troubu předehřejte na 120 stupňů (horkovzduch) a jakmile vložíte plech či plechy do trouby, stáhněte ji na 90 stupňů. Pečte 90-120 minut. Poté nechte dortíky ve vypnuté a uzavřené troubě zcela vychladnout.

Čokoládová šlehačka s BAILEYS

250 g smetany ke šlehání 33%

70 g hořké čokolády 50-55%

50 g čokoládového likéru BAILEYS

Polovinu smetany zahřejte a nalijte na čokoládu. Nechte minutku odstát, pak vymíchejte stěrkou a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany, čokoládový likér Baileys a znovu promixujte.

Zakryjte kontaktně fólií (položte přímo na tekutinu) a dejte alespoň na 6-8 hodin vychladit.

Dokončení

Řádně vychlazenou čokoládovou šlehačku pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte a pomocí sáčku s řezanou špičkou (Wilton 1M) nastříkejte na polovinu sněhového pečiva. Přiklopte a dejte do lednice na pár hodin rozležet.