



Vánoční chaloupka

Kakaový piškotový plát

- 160 g vajec (ca. 3 vejce M)
- 100 g cukru krupice
- 95 g hladké mouky
- 15 g [přírodního kakaa](#)
- 1 lžice studené vody

Vejce a cukr společně zahřejte ve vodní lázni na teplotu 45 stupňů, následně vyšlehejte do husté pěny. Ke konci šlehání přidejte studenou vodu. Štěrku vmíchejte na dvakrát prosátou mouku s kakaem.

Těsto rozetřete na plech vyložený papírem na pečení do obdélníku 36x30 cm a pečte v troubě vyhřáté na 220-230 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 7-8 minut.

Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a překlopte na čistý arch papíru, který můžete lehce poprášit moukou. Podložte chladicí mřížkou a nechte takto zcela vychladnout.

Smetanový krém

- 250 g mascarpone
- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g cukru krupice
- 40 ml likéru Baileys Originál

Všechny suroviny dejte do misky a společně pozvolna vyšlehejte. Malou část krému si odložte na obmaz chaloupky, zbytek dejte do sáčku s hladkou špičkou.

Sestavení chaloupky

Z vychladlého plátu opatrně sloupněte papír a po delší straně odkrojte dva pruhy široké 10 cm, které následně rozpulte. Vzniknou vám tak čtyři obdélníky o rozměru 18 x 10 cm, které budou tvořit spodní část chaloupky. Dostatečně je pokapejte likérem Baileys a spojte pomocí sáčku smetanovým krémem.

Ze zbytku plátu pak vykrojte tři proužky dlouhé 18 cm, ale užší, ty budou tvořit střechu chaloupky. Ty pokládejte postupně na základ chaloupky a spojujte krémem. Nakonec celou chaloupku obmažte zbytkem krému a dejte do druhého dne chladit do lednice.

Čokoládová ganache

- 125 g hořké čokolády 55% ([použila jsem Callebaut 811](#))
- 125 g smetany ke šlehání 33%

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte 1-2 minuty odstát, pak vymíchejte a promixujte tyčovým mixérem. Nechte zchladnout a lehce zhoustnout, pak s ní obmažte celou chaloupku. Ještě než zcela zatuhne, obložte střechu chaloupky cukrářskými piškoty.

Chaloupku dozdobte dle vlastní fantazie. Já použila domácí perníčky na dveře a okna a sněhové pusinky na imitaci sněhové čepice na střeše a na dveřích.