



Čokoládové košíčky se šlehačkou (12 ks)

Kakaové linecké těsto

- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 135 g hladké mouky
- 15 g přírodního kaka Dr. Oetker
- 1 žloutek
- špetka soli

Lehce povolené máslo, cukr a žloutek společně utřete, stačí krátce, jen aby se vše spojilo. Přisypte prosátou mouku s kakaem a solí a vypracujte těsto. Rozválejte ho mezi dvěma papíry na sílu zhruba 4 mm a nechte do druhého dne odležet v chladu.

Z vychlazeného těsta vykrojte kolečka o průměru 7-8 cm (podle velikosti vaší formy), opatrně vmáčkněte dovnitř otvorů ve formě na muffiny a upravte. Dejte krátce zchladit. Na těsto následně položte papírový košíček (nebo kousek pečícího papíru) a vyložte suchými luštěninami. Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horkovzduch) asi 13-15 minut.

Po upečení nechte trochu zchladnout, pak košíčky opatrně vytáhněte z formy. Odeberte luštěniny a opatrně sloupněte košíček. Nechte zcela vychladnout, než budete plnit.

Ze zbytku těsta si vykrojte malé sušenky, které můžete použít na dekoraci košíčků.

Čokoládová ganache

- 175 g hořké čokolády 60%
- 175 g smetany ke šlehání 33%
- 20 g medu
- 35 g másla
- 1 lžička vanilkové pasty Dr. Oetker

Smetanu a med přiveďte k varu, přidejte vanilkovou pastu a nalijte na čokoládu. Nechte asi minutku odstát, pak vymíchejte stěrkou a promixujte tyčovým mixérem. Při teplotě 40 stupňů zamixujte máslo. Míchejte do zchladnutí na 30-35 stupňů, pak ganache rozlijte do košíčků až po okraj a nechte ztuhnout.

Dokončení

- 200 ml smetany ke šlehání 40%
- 1 sáček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- mletá vanilka Dr. Oetker

Před servírováním dozdobte košíčky ušlehanou smetanou, mletou vanilkou a kousky lineckého cukroví.