



Plněná čokoládová vajíčka (10-12 ks)

Buflery

- 2 vejce M
- 30 g cukru krupice
- 50 g hladké mouky
- 15 g vody

Bílky a cukr společně vyšlehejte do pevného sněhu. Žloutky lehce prošlehejte s vodou, přidejte asi třetinu mouky a promíchejte. Ihned spojte s ušlehaným sněhem, následně vmíchejte zbytek prosáté mouky.

Pomocí sáčku s hladkou špičkou o průměru 10-12 mm nastříkejte na plech vyložený papírem na pečení buflery ve tvaru vajíček. Pečte v troubě vyhřáté na 160 °C (horkovzduch) asi 15-18 minut.

Čokoládová ganache s Baileys

- 60 g mléčné čokolády 33%
- 60 g hořké čokolády 60%
- 90 g smetany ke šlehání 33%
- 30 g likéru Baileys, vol. 17%
- 50 g másla

Čokoládu zalijte smetanou a společně zahřejte v mikrovlnné troubě. Vymíchejte, přilijte likér Baileys a promixujte tyčovým mixérem. Přidejte kousky másla pokojové teploty a znovu promixujte. Krém zakryjte kontaktně fólií a nechte v chladu odležet.

Buflery opatrně sloupněte z papíru a na rovné straně zvlhčete likérem Baileys. Odležení krém promíchejte stěrkou a pomocí sáčku s hladkou špičkou nastříkejte na polovinu buflerů, spojte s druhou polovinou a dejte ztuhnout. Zbytkem krému můžete ještě vajíčka obmáznout v místě spoje. Dejte ztuhnout do lednice.

Cukrový rovar

- 250 g cukru krupice
- 90 g vody
- sekané lískové oříšky, mandle, strouhaný kokos

Cukr dejte do menšího rendlíku, zalijte vodou a svařte na teplotu 113 stupňů. Odstavte, v rozvaru máčejte postupně ztuhlá vejčká a ihned obalte v opražených oříškách nebo kokosu. Vejčko nemusíte máčet celé najednou, stačí namočit půlku, obalit v oříškách a pak teprve druhou. Dejte ztuhnout do lednice.

Čokoládová poleva

- asi 300 g čokolády
- 60-70 g rostlinného oleje

Asi čtvrtinu čokolády odložte stranou, zbytek rozpustte ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě. Přidejte odloženou zbylou čokoládu a míchejte do úplného rozpuštění. Nakonec vmíchejte olej a nechte čokoládu za stálého míchání zchladnout (hořkou na teplotu 31-32, bílou a mléčnou na 28-30 stupňů).

V čokoládě postupně máčejte pomocí dvou vidliček vejčká. Nechte na vidličce trochu okapat, pak položte vejčko na pečicí papír a pomocí vidličky posuňte na jiné místo, tak abyste otřeli stékající polevu.

Po zaschnutí můžete vejčká nahoře pomocí stěrky lehce pocákat zbylou čokoládou a postříkat zlatými třpytkami.