



Čokoládové řezy (20-24 ks)

Kakaový plát

- 35 g žloutků
- 100 g celých vajec
- 60 g bílků
- 80 g cukru krupice
- 20 g [invertního cukru](#) nebo medu
- 45 g hladké mouky
- 30 g [přírodního kakaa](#)

Žloutky vyšlehejte s polovinou cukru, pak postupně přidejte celá vejce. Šlehejte při střední rychlosti do husté pěny. Bílky vyšlehejte s druhou polovinou cukru a invertním cukrem (medem) do sněhu.

Obě hmoty stěrkou zlehka spojte a vmíchejte prosátou mouku smíchanou s kakaem. Těsto rozetřete po celé ploše [silikonové podložky Tapis o rozměru 42x35 cm](#) nebo na velký plech 40x30 cm vyložený pečicím papírem. Podložku doporučuji předem lehce vymazat rostlinným olejem.

Pečte v troubě vyhřáté na 220 °C (horní/dolní ohřev) asi 7-8 minut. Po upečení otočte plát i s podložkou (papírem) na lehce pomoučněný čistý arch pečicího papíru a nechte vychladnout. Teprve po vychladnutí podložku (papír) z plátu velmi opatrně sloupněte.

Pařížská šlehačka (šlehaná ganache)

- 500 g smetany ke šlehání 33%
- 160 g hořká čokoláda 55% (třeba [Callebaut 811](#))

Polovinu smetany zahřejte na 65–70 °C a nalijte na čokoládu. Nechte 1–2 minuty odstát, pak vymíchejte stěrkou do rozpuštění a promixujte tyčovým mixérem. Přilijte druhou polovinu studené smetany a znovu promixujte. Zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice přes noc vychladit. Toto množství je pouze na promazání a obmaz, nikoliv na zdobené špičkou.

Sestavení

- oblíbený alkohol nebo likér (použila jsem Baileys)

Piškotový plát rozkrojte podélně na tři stejně široké pruhy. Vychlazenou pařížskou šlehačku pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte a přendejte do sáčku s hladkou špičkou o průměru 9-10 mm.

První pruh těsta položte na podložku vyloženou pečicím papírem, zvlhčete dostatečně likérem a pomocí sáčku naneste necelou polovinu krému. Uhladte do roviny, přiklopte druhým pruhem a lehce

přimáčkněte. Opět pokapejte likérem a naneste krém. Přiklopte třetím pruhem a celý řez lehce obmažte zbytkem krému. Dejte do lednice ztuhnout a rozležet.

Čokoládová poleva

- 150 g hořké čokolády 55% ([Callebaut 811](#))
- 30 g rostlinného oleje

Asi dvě třetiny čokolády rozpustíte ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě, přisypte zbytek čokolády a míchejte do úplného rozpuštění. Přidejte olej, míchejte do zchladnutí na teplotu 31–32 °C a následně polevu

nalijte na vychlazený řez. Pomocí nože nebo paletky rozetřete polevu po celé ploše i bocích a nechte ztuhnout.

Krájejte ostrým nožem nahřátým v horké vodě, po každém řezu si nůž otřete. Řezy můžete ozdobit pomocí řezané špičky (Wilton 1M) pařížskou šlehačkou, kterou si musíte připravit navíc, nebo je nechat jen tak s polevou.

Pařížská šlehačka na zdobení

- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 80 g hořká čokoláda 55% ([třeba Callebaut 811](#))

Připravte ji stejně jako šlehačku dovnitř řezů. Pro lepší stabilitu a vzhled můžete přidat do této šlehačky na zdobení želatinu a glukózový sirup. Bližší informace a postup najdete v samostatném příspěvku [Šlehaná čokoládová ganache](#) tady na blogu.