



Kávová zrna (4 ks)

Oříškový korpus

- 1 vejce „M“
- 30 g cukru krupice
- 18 g hladké mouky
- 15 g mletých lískových oříšků
- 8 g rostlinného oleje

Bílek vyšlehejte s cukrem do pevného sněhu, pak přidejte našlehaný žloutek. Stěrkou vmíchejte prosátou mouku, oříšky a nakonec olej. Těsto rozetřete na pečicí papír na plochu asi 20x10 cm a pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 10-12 minut. Po upečení otočte korpus na horký plech vyložený pečicím papírem a nechte vychladnout.

Čokoládový vklad

- 40 g [mléčné čokolády min. 40-41%](#)
- 40 g smetany ke šlehání 33%
- 30 g [lískooříškové pasty 100%](#)

Čokoládu zalijte horkou smetanou, nechte 1-2 minuty odstát, pak promíchejte do rozpuštění. Vmíchejte ořechovou pastu a krém rozdělte do formy určené na vklady. Dejte do lednice ztuhnout.

Křupavá vrstva

- 15 g [bílé čokolády min. 30-32%](#)
- 15 g [lískooříškové pasty 100%](#)
- 15 g [křupavých vafliček \(Feuilletine\)](#)

Čokoládu rozpustíte, smíchejte s ořechovou pastou a vmíchejte křupavé vafličky. Směs rozetřete v tenké vrstvě na vychladlý korpus, pomocí vidličky ho lehce zatlačte, zakryjte pečicím papírem a otočte křupavou vrstvou dolů. Lehce přimáčkněte a dejte do lednice ztuhnout. Následně vykrojte z korpusu pomocí vykrajovátka čtyři oválky a křupavou vrstvou dolů vložte do ztuhlých čokoládových vkladů. Dejte zamrazit.

Kávová pěna

- 100 g [bílé čokolády min. 30-32%](#)
- 100 g + 30 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g mléka
- 2,5 g plátkové želatiny Dr. Oetker / [Ewald](#)
- 15 g drcených kávových zrn nebo hrubě mleté kávy

Do rendlíku dejte mléko, smetanu (30 g) a drcená kávová zrna. Přiveďte k varu, pak stáhněte ze sporáku, zakryjte fólií a nechte asi 30 minut louhovat. Následně směs přelijte přes sítko a z tekutiny odvažte 55 g. Pokud je ji méně, dolijte ji do potřebného množství mlékem.

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat. Čokoládu rozpustěte. Odváženou kávovou tekutinu (55g) zahřejte, rozpustěte v ní nabobtnalou želatinu a po částech nalijte na rozpuštěnou čokoládu. Dobře promíchejte a nechte zchladnout na teplotu 30-35 stupňů. Následně vmíchejte zbývajících 100 g smetany vyšlehaných do měkkých špiček. Pěnu si přelijte do sáčku a ihned použijte.

Sestavení a dokončení

- silikonová forma [Dinara Kasko kávová zrna 4x150 ml](#)
- [sametový sprej velvet](#) (použila jsem zn. Martellato)
- zlatá nebo bronzová barva

Silikonovou formu si položte na pevnou podložku nebo tácek a kávovou pěnu rovnoměrně rozlijte do čtyř otvorů. Do každého pak opatrně vmáčkněte jeden připravený zmrzlý vklad (korpusem nahoru). Dejte do mrazáku minimálně na 24-48 hodin zamrazit.

Řádně zmrazené dortíky postupně vyjměte z formy a pomocí velet spreje na ně naneste kakaové máslo. Nejlépe to jde pomocí špejle, na kterou si dortík napíchnete a uvnitř papírové krabice nastříkáte. Nastříkané dortíky položte na podložku a dozdobte střed zrna zlatou barvou. Nechte v lednici několik hodin pozvolna povolit, než budete podávat.