



Hodí sa k pivám z
chuťovej kategórie
Tmavé a silné.



Ambasadór
Zlatý Bažant Tmavé

Nepečená čokoládová tortička

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Vajce , 1ks
- Sóda bicarbona, 1ČL
- Trstinový cukor
- Maslo, 125g
- Horká čokoláda, 400g
- Kakao
- Hladká múka, 150g
- Vanilkový struk, 1ks semienka
- Mascarpone, 900g
- Karamelky, 100g
- Sladká smotana 12%, 10PL
- Jablko sladkokyslé, 2 veľké
- Brusnice zavárané, 10ČL
- Badian celý, 2 ks
- Škorica 5 cm, 1 ks
- Vanilkový struk /prázdny/, 1 ks
- Medovka čerstvá /listky/

POSTUP

Časť horkej čokolády (280 g) nasekáme nadrobno a zbytok rozpustíme vo vodnom kúpeli (120 g). Mäkké maslo vymiešame s cukrom. Musí vzniknúť hladká zmes. Pridáme semienka z 1 vanilkového struku a šľaháme ďalších 5 minút. Pomaly prispeme preosiatu múku so sódou, kakaom a prilejeme roztopenú čokoládu. Do zmesi pridáme nasekanú čokoládu a dobre promiešame. Plech si vyložíme papierom na pečenie a rúru rozohrejeme na 160 °C. Cesto naberalíme lyžicou a na papieri na pečenie vytvoríme cookies/ 30 ks cca 25 g/ a pečieme asi 10 - 12 minút.

Jablkové coulis:
jaderníkov,nakrájame na štvrtky, podusíme podliate malým množstvom vody s prázdny vanilkovým strukom, badiánom a škoricou.Prepasirujeme,rozmixujeme ponorným mixérom a podľa potreby osladíme a prevaríme. Jablká zbavíme

Mascarpone vymiešame so smotanou, pridáme nasekané karamelky a zľahka premiešame lyžicou. Servirujeme: coulis s brusnicami, 3ks cookies prekladané karamelovým mascarpone a ozdobíme lístkami medovky.

