



Čokoládové pokušení s jahodami

12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakem, cukrem a solí. Přidáme žloutek a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme do hladkého těsta. Těsto rozdělíme na 12 dílů. Z každého dílu vytvoříme kolečko (Ø asi 10 cm). Kolečka vložíme do vymazané formy na muffiny, připlačíme ke dnu a po stěnách až po okraj formy. Uložíme do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně nalámeme do kastrůlku polevu a přilijeme smetanu. Za stálého míchání zahříváme (nevaříme), dokud se poleva nerozpustí. Necháme zchladnout. V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni máslo s cukrem a vanilkovým cukrem dohladka. Postupně zašleháme vejce a bílek. Do směsi na nejnižším stupni zašleháme zchladlou smetanu s polevou. Náplň nalijeme na těsto až po okraj. Muffiny vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
- 3 Muffiny necháme ve formě vychladnout.
- 4 Na ozdobení jahody nakrájíme na plátky. Muffiny opatrně vyklopíme z formy a na povrch naskládáme plátky jahod. Džem v kastrůlku zahřejeme a pomocí štětce nebo mašlovačky nanese na jahody.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

180 g hladká mouka
3 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
100 g cukr
sůl
1 ks žloutek
125 g máslo nebo margarín (změklé)

Na náplň:

3 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker
400 ml smetana ke šlehání 33%
50 g máslo (změklé)
50 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 ks vejce
1 ks bílek

Na ozdobení:

250 g jahody (očistěné)
4 zarovnaná PL džem jahodový

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 35 minut





Tip:

- Tip: Pro slavnostní příležitosti můžeme muffiny ozdobit šlehačkou.

