



Vánoční poleno s mandarinkami

8 porcí



pro zkušené

do 60 minut



- 1 Na přípravu náplně necháme na sítku odkapat kompot a šťávu přitom zachytíme. Želatinu necháme ve šťávě nabobtnat a rozpustit podle návodu na obale. Přidáme odkapané mandarinky, odstavíme a necháme ztuhnout.
- 2 Na přípravu krokantu nalámeme čokoládu do kastrůlku a ve vodní lázni ji rozpustíme. Odstavíme a vmícháme lískooříškovou pomazánku a ořechy. Krokant nalijeme do formy nebo rámečku vyloženým papírem na pečení a uhladíme. Vložíme asi na hodinu do mrazáku ztuhnout.
- 3 Na přípravu sušenky v míse smícháme mandlovou moučku s cukrem, moukou a kůrou. Přidáme žloutky. Z bílků vyšleháme elektrickým ručním šlehačem tuhý sníh a zlehka ho vmícháme do směsi. Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 10 minut

- 4 Sušenku necháme vychladnout.

Přísady::

Na náplň:

2 ks mandarinkový kompot (175 g)
1 plátek Želatina v plátcích Dr. Oetker
100 ml šťáva z kompotu

Na krokant:

80 g čokoláda mléčná
150 g lískooříškový krém
120 g ořechy nasekané opražené
(lískové, vlašské, kešu, para)

Na sušenku:

60 g mandlová moučka
60 g moučkový cukr
10 g hladká mouka
kůra z 2 chemicky neošetřených
mandarinek
2 ks vejce
2 ks bílek

Na pěnu:

400 g čokoláda mléčná
300 ml smetana ke šlehání 33%
90 ml mléko polotučné
100 ml smetana ke šlehání 33%
2 ks žloutek
20 g cukr
100 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

mandarinky
brusinky
ořechy nasekané

Ještě potřebujeme:

forma na srncí hřbet (30 x 10 cm)
elektrický ruční šlehač
plech na pečení (20 x 30 cm)
forma nebo rámeček (10 x 30 cm)





- 5 Na přípravu pěny čokoládu nalámeme do kastrůlku, ve vodní lázni ji rozpustíme a odstavíme. V míse vyšleháme smetanu (300 ml) elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V kastrůlku zahřejeme mléko a se smetanou (100 ml). V míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přilijeme mléko se smetanou a krátce vyšleháme. Poté nalijeme zpět do kastrůlku a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí. Poté vmícháme do rozpuštěné čokolády a vymícháme dohladka. Směs přelijeme do vyšší nádoby, přilijeme smetanu (100 ml) a metličkou vymícháme. Nakonec zlehka vmícháme vyšlehanou šlehačku.

- 6 Do formy vyložené potravinářskou fólií nanese ¾ čokoládové pěny. Do středu nanese náplň z mandarinek a zakryje sušenkou. Poté nanese zbytek pěny a zakončíme krokantem. Formu vložíme minimálně na 5 hodin do chladničky.

- 7 Dezert vyklopíme z formy na podnos, stáhneme potravinářskou fólii a dozdobíme mandarinkami, brusinkami a ořechy.

Tip:

- Pokud nemáme vhodnou formu, vytvoříme rámeček z alobalu na rozměr formy srnčího hřbetu.

