

ČOKOLÁDOVÁ VAJÍČKA S PŘEKVAPENÍM

Čokoládová vajíčka

Callebaut W2 bílá čokoláda 28%

Martellato kakaové máslo červené

Martellato kakaové máslo fialové

Polykarbonátová forma na polovinu

čokoládového vejce



Kakaová másla před použitím rozejdeme v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni.

Malé množství fialového kakaového másla přidáme k čokoládě - následně temperujeme v mikrovlnné troubě. Postupujeme tedy tak, že čokoládu s kakaovým máslem zahříváme na plný výkon - ovšem v krátkých intervalech, přičemž čokoládu průběžně mícháme pomocí stěrky. Výsledkem je hladká čokoláda bez hrudek, jejíž teplota je 29 stupňů - o teplotě se vždy přesvědčíme pomocí teploměru.

Připravenou vytemperovanou fialovou čokoládu štětcem nanese v tenké vrstvě do formy a uložíme do chladu.

Jakmile čokoláda zkrystalizuje, výše uvedený proces opakujeme s červeným kakaovým máslem.

Posledním krokem je poté vytemperování samotné bílé čokolády a její vylití do formy - formu naplníme, několika pohyby zajistíme, aby se čokoláda dostala do celého vajíčka a nakonec přebytečnou čokoládu z formy odstraníme a vylijeme zpět do misky.

Po zkrystalizování čokolády vajíčka z formy vyklepneme.

Lískové oříšky v cukru

200 g [lískové oříšky celé](#)

400 g cukr krupice

160 g voda

1 ks [vanilka lusk](#)

Barva SOSA v prášku rozpustná ve vodě přírodní [červená řepová](#)

Lísková jádra nasucho opražíme v troubě předehřáté na 150 stupňů. Proces trvá zhruba 15 minut.

Opražené ořechy necháme zchladnout a následně je zbavíme slupky.

Cukr s vodou a semínky z vanilkového lusku přivedeme k varu. Minutu povaříme, načež 200 ml tekutiny odlijeme do připravené misky a odložíme stranou. Sirup v hrnci dále vaříme na 115 stupňů.

Sirup svařený na danou teplotu přelijeme přes oříšky a mícháme, dokud cukr nezkrytalizuje. Poté do odložené tekutiny přimícháme libovolné množství barviva a přiléváme za stálého míchání k oříškům tak dlouho, dokud nedosáhneme požadované barvy.

Následně oříšky rozložíme na plech s podložkou nebo pečicím papírem a necháme je při pokojové teplotě uschnout.

Dokončení

Happy Sprinkles zdobení (různé)

[Mini marshmallows Pastry](#)

[Hliníkový obal na pralinky zlatý Decora](#)

Jednu polovinu vajíčka naplníme oříšky v cukru, Happy Sprinkles a marshmallows.

Druhou polovinu vajíčka nahřejeme na dně zahřátého hrnce a nakonec ji slepíme s již naplněnou polovinou. Pro lehčí manipulaci s čokoládou lze použít mrazicí sprej.

Hotová vajíčka můžeme zabalit do hliníkového obalu.