

Koňakové špice – cukrárenské



Suroviny:

Na krem :

300 g cukor + 550 ml vody
100g kakao
90 g sojova muka
650 g cokolada
850 g palmarin

Na spodne piskotove buflerky:

6 vajec
170 g cukor
180 g hladka muka
70 g skrobova mucka (ja som dala gustin, pretoze ten som mala)

Na naplnenie :

roztopena cokolada
2 flase vajecneho likeru

Na poliatie :

600 g varova cokolada
300 g stuzeny tuk

Postup

Uvarime si zaklad na krem :

550 ml vody s 300 g dame vriet, aby sa nam cukor uplne rozpustil. Do takej vriacej sladkej vody, vhodime sojovu muku, premiesame dokladne a nechame na dve bubliny prevriet. Vypneme zdroj tepla a do takeho horuceho zamiesame kakao a polamanu cokoladu. Miesame kym sa nam neroztopi cokolada. Tuto zmes musime mat absolutne studenu, kym s nou zacneme pracovat dalej. Ak mame zaklad na krem uplne studeny, tak do neho zacneme pomaly zaslahavat palmarin.

Upecieme si buflerky :

Oddelime zltky od bielkov. Do bielkov pridame 3/4 cukru a vyslahame tuhy sneh. Zltka a ostatok cukru vyslahame do peny. Naslahane zltka vlejeme k snehu a stierkou ich opatrne zapracujeme, staci ked 5x prehodime masu. K mase pridame nakyprenu muku zmiesanu s gustom a tiez ju opatrne zapracujeme. Ruru predohrejeme na cca 180 stupnov. Cestom naplnime cukrarsky sacok s hladkou trubickou a spricujeme buflery. Piskoty tahame skor do vrchu, ostanu tak pekne napufkane,