

Recept na opera rezy – neodolateľný francúzsky zákusok, ktorý si rozhodne zamilujete!

Opera rezy – bohatý francúzsky dezert, v ktorom sa snúbi mimoriadne obľúbená kombinácia chutí, káva a čokoláda. Skladá sa z vrstiev **mandľového cesta** namočeného v káve, kávového i čokoládového krému a čokoládovej polevy. Elegantnou bodkou je na každom reze čokoládou napísané jeho meno a namiesto čerešničky ho zdobí zlato. Skvelá chuť a nádherné spracovanie v jednom!

Ingrediencie na 10 rezov

Joconde – mandľové cesto:

- 5 vajícok izbovej teploty,
- 140 g mandľovej múky alebo pomletých mandlí,
- 140 g práškového cukru,
- 30 g hladkej múky,
- 30 g roztopeného masla (2 polievkové lyžice),
- 5 vaječných bielkov,
- 2 polievkové lyžice kryštálového cukru,
- 1/4 čajovej lyžičky soli.

Kávový sirup:

- 160 ml vody,
- 100 g kryštálového cukru,
- 3 čajové lyžičky instantnej kávy.

Čokoládová medzivrstva – croustillant:

- 70 g horkej čokolády,
- 70 g Paillette Feuilletine – ide o karamelizovanú tenučkú palacinku, ktorá bola po vyschnutí nadrobená na kúsky – môžete ju nahradiť sladenými oblátkami alebo omrvinkami z karamelových keksíkov, alebo nadrobenými suchými karamelovými vaľami.

Čokoládový krém:

- 160 g horkej čokolády,
- 160 g šľahačkovej smotany.

Kávový krém:

- 5 vaječných žltok izbovej teploty,
- 150 g kryštálového cukru,
- 45 ml vody,
- 2 čajové lyžičky instantnej kávy,
- 280 g zmäknutého masla.

Čokoládová poleva:

- 200 g horkej čokolády,
- 30 ml repkového oleja.

Návod ako postupovať

1. Začnite prípravou mandľového cesta. Rúru predhrejte na 200°C. Dva plechy (cca 23×35 cm) potrite maslom a vysteľte papierom na pečenie.
2. Mandľovú múku spolu s práškovým cukrom preosejte do veľkej misky. Pridajte 5 celých vajícok a miešajte kým nebude zmes krémová a nadýchaná. Potom primiešajte hladkú múku.
3. V inej miske vymiešajte bielka so soľou, kým nevytvoríte sneh. postupne prisypťe cukor a mixujte. Keď sa tvoria tuhé špičky, je hotový.
4. Sneh zľahka primiešajte k múčno-vajčkovej zmesi. Pridajte roztopené maslo.
5. Hotové cesto rovnomerne rozdeľte na plechy a pečte 8-10 minút, kým nebudú zľahka zlatisté. Potom ich nechajte úplne vychladnúť. Keď sú pláty cesta úplne vychladené, rozkrojte ich na tri časti – z každého plátu vyrežte štvorec s veľkosťou 20×20 cm a zo zvyškov cesta vytvorte ešte jeden takýto štvorec.
6. Pripravte si kávový sirup. Vodu, cukor a kávu pri strednej teplote privedte v malom hrnci do varu. Potom zložte z ohňa a nechajte úplne vychladnúť.
7. Pripravte čokoládový croustillant. Čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli. Pridajte Pailleté feuilletine, alebo čokoľvek, čím to chcete nahradiť, a premiešajte. Hotovú medzivrstvu natrite na jeden zo štvorcov. Môžete ho prikryť papierom na pečenie. Vložte ho do chladničky, aby stuhol.
8. Potom sa pustite do prípravy kávového krému. Žltka miešajte v ohňuvzdornej miske kým z nich nevznikne svetložltá pena.
9. V malej miske zmiešajte cukor s vodou a instantnou kávou. Pri strednej teplote nechajte zmes zohriať na 115°C. Postupne ich primiešajte k žltkovej pene – za stáleho miešania. Miešajte až kým táto zmes nevychladne.
10. Potom postupne primiešajte zmäknuté maslo. Mixujte ho pri nízkej rýchlosti mixéra a keď sa maslo prepojí so zmesou, zapnite vysokú rýchlosť, aby ste vytvorili jemnú penu.
11. Čokoládový krém pripravíte tak, že ohrejete smotanu (ale len pod bod varu) a zalejete ňou čokoládu. Po minúte začnite zmes miešať do hladka. Potom ju nechajte vychladnúť.
12. Samotný koláč zložíte tak, že najskôr vyberiete z chladničky cesto s čokoládovou medzivrstvou. Položte ho tak, aby čokoládová vrstva smerovala nadol a mandľové cesto potrite kávovým sirupom.
13. Potom cesto natrite polovicou kávového krému, priložte ďalšie cesto, potrite ho kávovým sirupom a natrite naň vychladený čokoládový krém.
14. Položte naň posledný plát cesta a potrite ho kávovým sirupom. Na vrch naneste druhú polovicu kávového krému. Prikryte ho a vložte na dve hodiny, ale ideálne na celú noc, do chladničky.
15. Pripravte si čokoládovú polevu. Najskôr vychladený koláč položte na kovovú mriežku.
16. Čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli. Pridajte olej a rýchlo vymiešajte.
17. Horúcu čokoládu ihneď nalejte na vychladený koláč, aby ste vytvorili jednoliatu vrstvu. Potom koláč vložte na hodinu do chladničky.
18. Okraje vychladeného koláča odrežte horúcim nožom (stačí ho namočiť do vriacej vody a utrieť utierkou) a potom koláč nakrájajte na 8-10 obdĺžnikových zákuskov. Na každý môžete čokoládou napísať Opera a ozdobiť ho troškou zlata. Dobrú chuť!