



Brusinkové dukáty s bílou čokoládou od Marie

Ingredience na cca 8 ks

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 100 g cukru
- 125 g másla
- 20 g vanilkového pudinku v prášku
- špetka soli
- 1 zarovnaná lžička amonia
- 125 ml mléka
- 1 vejce
- brusinkový džem

Čokoládová ganache:

- 200 g kvalitní bílé čokolády
- 100 g smetany ke šlehání

Na dozdobení:

- brusinkový džem SYLT LINGON
- strouhaný kokos
- fondánové ozdoby

Příprava těsta:

Nejlépe tři dny předem začneme s přípravou těsta. Troubu předehřejeme na 180 °C. V míse smícháme hladkou mouku, cukr, pudink a amonium. V kastrůlku na mírném ohni rozpustíme máslo, přimícháme mléko a necháme ho mírně vychladnout. Poté do mléka rozklepneme vajíčko a dobře promícháme. Tekutou směs přelijeme do mísy s moukou a vařečkou dobře promícháme. Ke konci si můžeme pomoci i rukama. Vznikne hutné lesklé těsto podobné kynutému, které ihned rozdělíme na dva stejně velké kusy. Každý kus vyválíme na placku tlustou cca 3 mm o rozměrech zhruba 26 x 37 cm. Při válení si můžeme pomoci tím, že těsto překlopíme pečícím papírem. Vzniklá placka tak bude hezky rovnoměrná. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15 minut, dokud nemá těsto mírně růžové okraje. Po upečení necháme placky vychladnout, zabalíme je do potravinové fólie a dáme na 2–3 dny rozležet do chladné místnosti.

Příprava ganache:

Čokoládu nalámeme na menší kousky, aby se dobře rozpustila. Smetanu přivedeme na plotně k bodu varu a jakmile se objeví první bublinky, přelijeme s ní čokoládu v misce. Směs necháme chvíli odstát a poté promícháme, dokud se směs perfektně nepromísí. Pomoci si můžeme i tyčovým mixérem. Ganache necháme odstát minimálně hodinu při pokojové teplotě (čas je pouze orientační, záleží na teplotě u vás doma), dokud nezhoustne do požadované konzistence (asi jako Nutella).

Kompletace:

Z plátek těsta vykrájíme vykrajovátkem Lättbakad kolečka o průměru 8 cm.

Každý dukátek se skládá ze tří koleček. Spodní kolečko poctivě potřeme vrstvou ganache, přiklopíme druhým kolečkem, které potřeme brusinkovým džemem a přiklopíme posledním kolečkem.

Poté potřeme zbylou ganache i boční strany sestaveného dukátku a obalíme je ve strouhaném kokosu. Vršek každého dukátku zdobíme dle vlastní fantazie, na fotografii jsou zdobené kolečky z bílého fondánu, pomalovaného potravinářskými barvami. Velmi efektní je ale třeba i fondán vykrojený do tvaru vločky nebo čerstvé brusinky obalené v cukru.