



Kaštanovo-kávová vosí hnízda s mascarpone

Celkový čas:
2 h 30 min

Jídlo:
dezert

Porce:
10 ks

Ingredience:

Těsto:

550 g polohrubé mouky
7 g sušeného droždí
3 PL krystalového cukru
80 g rozpuštěného másla
250 ml vlažného mléka
1 PL vanilkové pasty
2 vejce
100 ml smetany na šlehání (33 %)
špetka soli

Na ozdobení:

hořká čokoláda

Náplň:

70 g měkkého másla
400 g kaštanového pyré (v kostce)
1 espresso (cca 40 ml)
špetka soli

Krém:

250 g mascarpone
80 ml smetany na šlehání (33 %)
2 PL práškového cukru
1 PL vanilkové pasty

Postup:

1.

Kaštanové pyré vyjměte z mrazáku večer předem a nechte ho rozmrazit v ledničce. Smíchejte mouku, droždí, cukr a sůl v misce. Přidejte mléko, máslo, vejce a vanilkovou pastu a vypracujte hladké, mírně lepkavé těsto. Těsto krátce prohnětte na prkénku, vložte do mísy, přikryjte a nechte asi 1 hodinu kynout.

3.

Rúru predhrejte na 190 °C, smotanu zohrejte a pred pečením ňou hniedzda polejte. Pečte 40 minút dozlatista.

2.

Mezitím pripravte náplň – smíchejte kaštanové pyré, máslo, espresso a špetku soli do hladké pasty. Vykynuté těsto rozválejte na obdélník, potřete náplní, srolujte a nakrájejte na 10 kusů. Vložte je do vymazané zapékačské misky, přikryjte a nechte ještě 30 minut kynout.

4.

Smíchejte mascarpone, smetanu, moučkový cukr a vanilkovou pastu a připravte krém. Nechte hnízda 10–15 minut vychladnout, potřete je krémem a posypte nasekanou hořkou čokoládou.