

Americký Halloween Pumpkin

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na asi 20 čokoládových lístků:

120 g mléčné čokolády

podzimní listy ve velikosti asi 5-7cm (nesmí se sbírat na stromech s postřikem, nebo u silnice atd.)

1 lžíce + 220 g rozpuštěného másla + něco na formy

0,75 hrnku prosátého holandského kakaa + něco víc na formy

2 hrnky krystalového cukru

2 hrnky polohrubé mouky

2 lžičky jedlé sody

1 lžička prášku do pečiva

0,5 lžičky soli

2 velká vejce

vanilkový cukr nebo 2 lžičky čistého vanilkového extraktu

0,5 hrnku oleje jako je řepkový

0,75 hrnku odtučněné kyšky

1 hrnek + jedna lžíce mléka

90 g gianduja čokolády nebo mléčné

90 g hořké čokolády

220 ml neušlehané šlehačky

několik kapek oleje, nebo trochu prášku jedlého oranžového barviva podle potřeby

4 hrnky přesátého mletého cukru



Postup

Opláchnout listy a pořádně usušit. Asi 20 listů rozložit na plech vyložený pečicím papírem tak, aby byly spodní stranou nahoře (ostatní uschovat na ozdobu). V ohnivzdorné misce postavené nad pomalu vařící vodou rozpustit mléčnou čokoládu. Pomocí štětce potřít lístky a vložit je asi na 15 minut do chladničky. Znovu potřít lístky a znovu je nechat ztuhnout. Potom je opatrně sloupnout a na plechu v chladničce uschovat do upotřebení.

Předehrát troubu na 180°C. Vymastit dvě klasické stejné bábovkové formy máslem a vysypat je kakaem.

V míse elektrického mixéru smíchat mouku, cukr, kakao, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl.

V menší míse našlehat vejce, kyšku, 0,75 hrnku mléka, olej a vanilku. Pomalu přidat vaječnou směs do cukrové a pomocí mixéru nebo robota při pomalé rychlosti vypracovat hladké těsto, což potrvá asi 1 minutu. Rozdělit těsto do připravených forem. Péct asi po 40 minut až zapáchnutá špejle je po vyjmutí čistá. Nechat

obě bábovky zchladnout po 20 minut před vyklopením na mřížku.

Rozehrát obojí čokoládu, šlehačku a lžici másla nad jemně vařící vodou, což potrvá asi 5 minut. Tekutou čokoládu nechat vychladnout na pokojovou teplotu a pak ji našlehat na lehkou náplň.

Pomocí ozubeného nože zarovnat vrchní část bábovek (ty co koukají z forem). Otvory v bábovkách naplnit náplní. Jednu bábovku postavit vzhůru nohama, její seříznutou část potřít čokoládovou náplní a druhou bábovku na ni překlopit. Tak dostaneme tvar `Pumpkina`.

Pro polevu smícháme 0,25 hrnku + 1 lžici mléka a cukrářskou jedlou barvou, které po trošičkách přidáváme, až dostaneme tu pravou barvu. Dáme stranou. Ve střední misce našleháme mletý cukr s jedním hrnkem rozpuštěného másla. Potom přidáme mléko s barvou a vše našleháme dohladka.

Polevou polejeme celý `Pumpkin`, pracujeme rychle a buchtu nakláníme tak, aby byla celá politá polevou. Polevu necháme úplně ztuhnout.

Na velkou mísu poskládáme listy různých barev, na ně položíme pumpkin a nahoru poskládáme čokoládové lístky. Doprostřed otvoru vrchní bábovky můžeme vložit očištěný klacík, nebo hořickou trubičku atd. jako stopku `Pumpkinu`.

Zákusek nejenže fantasticky vypadá ale i chutná a to k velkému potěšení jak dětí tak dospělých.