



Gaštanovo-kávové osie hniezda s mascarpone

Čas prípravy:
2 h 30 min

Jedlo:
dezert

Porcie:
10 kúskov

Ingrediencie:

Cesto:

550 g polohrubej múky
7 g sušeného droždia
3 PL kryštálového cukru
80 g rozpusteného masla
250 ml vlažného mlieka
1 PL vanilkovej pasty
100 ml smotany na šľahanie (33 %)
2 vajcia
štipka soli

Na ozdobenie:
horká čokoláda

Plnka:

70 g mäkkého masla
400 g gaštanového pyrú (v kocke)
1 espresso (cca 40 ml)
štipka soli

Krém:

250 g mascarpone
80 ml smotany na šľahanie (33 %)
2 PL práškového cukru
1 PL vanilkovej pasty

Postup:

1.

Gaštanové pyrú vyberte večer vopred z mrazničky a nechajte rozmraziť v chladničke. V mise zmiešajte múku, droždie, cukor a soľ. Pridajte mlieko, maslo, vajcia a vanilkovú pastu, a vypracujte hladké, mierne lepkavé cesto. Cesto ešte krátko spracujte na doske, vložte do misy, prikryte a nechajte kysnúť asi 1 hodinu.

2.

Medzitým pripravte plnku – zmiešajte gaštanové pyrú, maslo, espresso a štipku soli do hladkej pasty. Vykysnuté cesto vyvaľkajte na obdĺžnik, natrite plnkou, zarolujte a nakrájajte na 10 kúskov. Poukladajte ich do maslom vymazaného pekáča, prikryte a nechajte ešte 30 minút podkysnúť.

3.

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

4.

Vymiešajte krém z mascarpone, smotany, práškového cukru a vanilkovej pasty. Hniezda nechajte 10–15 minút vychladnúť, natrite krémom a posypte nasekanou horkou čokoládou.