

## Vanilková kocka s malinovým srdiečkom

### Potrebné formy:

- TAPIS GEL 02
- MINI TRUFFLES
- 4quadro 150

### Čokoládový plát 400 g:

- IRCA BROWNIES CHOC 266 g
- Maslo 48 g
- Voda studená 86 g



Irca brownies choc a studenú vodu zamiešame (nešľaháme). Postupne pridávame zmäknuté maslo a miešame asi 3 minúty. Naplníme do silikónovej formy TAPIS GEL 02 a upečieme tenký plát, pri teplote cca 180°C v klasickej rúre, 170°C v horúcovzdušnej rúre. Čas pečenia: 10 minút. Plát po upečení necháme odstáť do druhého dňa nakrájame na symetrické štvorčeky 5x5 cm.

### Malinové srdce:

- Joydessert neutro Premium 50 g
- Voda 25 g
- Pyré malina Ravifruit 250 g

Joydessert neutro Premium zamiešame metličkou s vlažnou vodou a primiešame malinové pyré natemperované na 40°C. Ešte teplú zmes vlejeme do formy MINI TRUFFLES a dáme mraziť.



### Vanilkový mousse:

- Smotana 31% 600 g
- Joydessert vaniglia Premium 180 g
- Voda vlažná 180 g

Vychladenú smotanu vyšľaháme do polotuha. Joydessert vaniglia Premium metličkou zamiešame s vlažnou vodou, následne po častiach zľahka vmiešame šľahačku

*Kompozícia dezertu:*



- Pripravíme si silikónovú formu 4Kuadro150 a do dvoch tretín naplníme vanilkový mousse.

- Do stredu vtlačíme vymrazené malinové guľičky.
- Do stredu na mousse s guľičkou priložíme upečený štvorček čokoládového plátu a zľahka pritlačíme.
- Naplnenú formu umiestnime do mrazničky na 24 hodín



Na dokončenie:

- Velvet sprej žltý
- Mirror malina
- Púdrová farba zlatá Pavoni



- Vymrazené kocky vylúpeme z formy a ešte zmrznuté sprejujeme krátkymi strekmi velvet sprejom zo vzdialenosti asi 30 cm.
- Do priehlbinky na povrchu kocky nanesieme Mirror malina ktorý vytvorí lesklý kontrastný efekt
- Dodekorujeme zlatou púdrovou farbou

Dezert necháme pozvoľna rozmraziť v chladničke a podávame chladený