Máslový chlebíček s jahodami, čokoládou a mandlemi (plumcake)

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/maslovy-chlebicek-s-jahodami-cokoladou-a-mandlemi-plum cake.html

Když mi na záhonu dozrají první jahody, upeču manželovi máslový chlebíček s čokoládou a mandlemi. Má ho totiž rád. Upečené těsto je hebké a s jahodami vytvoří v puse dokonalou harmonii chutí. Zaručuji vám, že šťavnatý chlebíček uspokojí chutí a pohledem i náročného strávníka.

Na přípravu máslového chlebíčku budeme potřebovat

Na těsto

- 250 g hladké mouky
- 200 ml vlažného mléka
- 180 g moučkového cukru
- 100 g chladného rozpuštěného másla
- 3 celá vejce (bílky zvlášť a žloutky zvlášť)
- 10 g prášku do pečiva
- 2 špetky soli (jedna do těsta a jedna při šlehání bílků)
- Hranatá forma na biskupský chlebíček
- 2 pruhy papíru na pečení o rozměru 8 x 40 cm
- Tuk na vymazání formy
- Hladkou mouku na vysypání formy

Na dozdobení

- 50 g hořké čokolády
- 2 polévkové lžíce smetany o obsahu minimálně 30 % tuku
- Menší a pevnější sáček (třeba ten na zamrazování potravin)
- 2 polévkové lžíce nasekaných mandlí
- Jahody na ozdobení

Pečeme na 180 °C po dobu 40-45 minut.

Postup přípravy máslového chlebíčku s čokoládou a mandlemi

Nejprve si připravíme formu. Z papíru na pečení vystřihneme 2 pruhy 8 x 40 cm. Formu vymažeme tukem. Dbáme na to, aby tuk nebyl horký, protože pak by nám ze stěn formy stékal.

Do vymazané formy položíme pruhy papíru na pečení a prsty je přitiskneme do tuku. Perfektně budou držet. Pruhy rovněž potřeme tukem a následně celou formu vysypeme hladkou moukou.



Připravená forma
Zdroj:Marcela Hackerová

Pruhy pečícího papíru vkládám proto, aby se chlebíček po upečení dobře vyndaval z formy.

Těsto můžeme zadělávat ručně nebo pomocí robota, či elektrického šlehače. Já jsem zadělávala v robotu.

Do mísy robota vložíme 3 oddělené žloutky a mléko. Do robota upevníme nástavec na šlehání a robot pustíme na poloviční výkon.

Směs necháme cca 2 minuty šlehat. Robot nevypínáme.

Mezi tím si zvlášť smícháme hladkou mouku se špetkou soli a práškem do pečiva. Troubu zapneme na 180°C.

Nyní do mísy robota, po lžících, přidáme moučkový cukr a rozpuštěné máslo (nesmí být horké).

Jako poslední do těsta zapracujeme připravenou směs mouky. U robota snížíme výkon a opět postupně přidáváme mouku. Těsto necháme dokonale prošlehat.

Zatímco se nám připravuje těsto, do skleněné misky k bílkům ze tří vajíček přidáme druhou špetku soli a elektrickým šlehačem ušleháme dotuha sníh.

Robot vypneme a stěrkou opatrně do těsta zapracujeme sníh.



Zapracování bílkového sněhu do těsta
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto přelijeme do připravené formy a stěrkou ho urovnáme do hladka. Formu vložíme doprostřed vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 40 – 45 minut.

Upečený chlebíček i s formou postavíme na mřížku a necháme částečně vychladnout. Následně, pomocí pruhů z papíru na pečení, chlebíček snadno vyndáme z formy a necháme na mřížce zcela vychladnout.

Do skleněné misky nalámeme čokoládu a přidáme 2 polévkové lžíce smetany na šlehání.

Misku s čokoládou postavíme na kastrůlek, ve kterém je mírně vroucí voda tak, aby se dno misky nedotýkalo hladiny vody.

Čokoládu za stálého míchání necháme nad vodní lázní zcela rozpustit.



Máslový chlebíček s jahodami, čokoládou a mandlemi (plumcake).
Zdroj:Marcela Hackerová

Rozpuštěnou čokoládovou polevu přelijeme do připraveného sáčku, z kterého po naplnění polevou odstřihneme opravdu malý otvor tak, abychom následně získali tenký proud tekoucí čokoládové polevy.

Z čokoládové polevy na povrchu chlebíčku vytvoříme cik-cak čokoládovou zebru. Povrch ještě posypeme nasekanými mandlemi a ozdobíme přepůlenými jahodami.

TIP

Místo tmavé hořké čokolády a bílých nasekaných mandlí, můžete použít čokoládu bílou a světle zelené nasekané pistácie.

Jednotlivé porce na talířcích můžeme dozdobit lístky máty a jako bonus na stůl položit miskou plnou právě natrhaných jahod. Místo jahod můžete použít i maliny.