

na polevu:

200 g kvalitní hořké čokolády
asi 50 ml smetany ke šlehání
asi 2 polévkové lžíce másla

na náplň:

500 g tučného tvarohu ve vaničce
125 g změkklého másla
2 polévkové lžíce rumu
200 g moučkového cukru
(ztužovač šlehačky nebo želatina do krémů zastudena)

na těsto:

6 vajec rozdělých na bílky a žloutky
6 polévkových lžic (vrchovatých) moučkového cukru
6 polévkových lžic polohrubé mouky
1/2 balíčku prášku do pečiva
2 polévkové lžíce změkklého másla
2 polévkové lžíce rozpuštěné hořké čokolády

Nejprve si v parní lázni rozpustíme čokoládu, protože asi 2 polévkové lžíce použijeme do těsta. Po jejich odebrání do čokolády vmícháme ohřátou, ale nepřevařenou smetanu a změkklé máslo. Vymícháme dohladka a necháme mírně zchladnout.

Na těsto si nejprve vyšleháme tuhý sníh z bílků, potom vyšleháme krém ze žloutků, cukru a másla a postupně vmícháváme mouku s práškem do pečiva a čokoládu. Nakonec ručně zlehčíme promícháním s bílkovým sněhem. Rozetřeme rovnoměrně na pečicí papír a pečeme asi 20 minut při 180°C.

Pro náplň vyklopíme tvarohy z vaničky do hustého sítko nebo na čisté plátýnko, abychom zredukovali tekutinu v nich. Pak si vyšleháme máslo s cukrem a rumem do krému a přidáme vykapaný tvaroh. Pořádně vyšleháme. Pokud bychom měli pocit, že je krém řídký, vmícháme do něj ztužovač šlehačky nebo trochu želatiny určené do krémů zastudena.

Na upečený a zchladlý korpus namažeme krém a nakonec polijeme nebo potřeme čokoládovou polevou.

Necháme v chladu odležet a zchladit, krájíme na čtverečky a podáváme ke kávě či svačince.