



Шоколадови кубчета с ябълков компот и Ferrero Rocher

СЪСТАВКИ

ПАНДИШПАНОВ КЕКС

Необходими съставки:

65 г лешниково брашно,
65 г пудра захар,
25 г брашно, тип 00,
25 г захар,
25 г разтопено масло,
10 г натурално какао на прах,
3 белтъка,
2 яйца,
Една щипка сол

ЯБЪЛКОВ СОС

700 г ябълки, обелени и нарязани на кубчета,
90 г захар,
1 шушулка ванилия,
Една щипка сол

КРЕМ МАСКАРПОНЕ

170 г маскарпоне,
110 г заквасена сметана,
90 г захар,
50 г масло,
5 г желатин на листа,
Морска сол

ПОСЛЕДНА СТЪПКА

8 бонбона Ferrero Rocher,
8 парченца тъмен шоколад 5x5cm,
Златен прах

ИНСТРУКЦИИ

1. ПАНДИШПАНОВ КЕКС

Предварително загрей фурната на 200°C.
Разбий добре яйцата с пудрата захар и лешниковото брашно.
Бъркай белтъците заедно със захарта до получаването на хомогенна смес.
Смеси яйцата с другата яйчена смес. Добави разтопеното масло, брашното, какаото на прах и щипка сол.
Получената смес се разстила върху правоъгълна тава 25x35cm, покрита с пергаментова хартия. Средата трябва да е с дебелина един сантиметър.
Постави я във фурната, предварително загрята на 200°C и печи около 10 минути.
Извади я от фурната, за да се охлади. След това я нарежи на 16 квадратчета 5x5cm.

2. ЯБЪЛКОВ СОС

Загрей захарта в незалепващ тиган.
След това добави нарязаните на кубчета ябълки заедно с едно семе от вътрешността на ваниловата шушулка и щипка сол.
Готви на слаб огън, като непрекъснато разбърквай в продължение на 7-8 минути, докато влагата се изпари от сместа.
Изключи котлона, прехвърли плодовете в купа и остави да се охлади.



3. КРЕМ МАСКАРПОНЕ

Потопи желатиновите листа в студена вода.

Карамелизирай захарта с една супена лъжица вода 7-10 г в голяма тенджера от неръждаема стомана за да видиш цвета на карамелизирането на захарта. Загрей крема отделно.

Когато захарта и водата се превърнат в хомогенна смес, едновременно намали огъня и добави топлия крем - бъди внимателен, защото надигащата се течност може да прелее и изгори бързо.

Продължавай да разбъркваш, добави маслото, а след това и разтворения желатин.

Остави да се охлади и добави щипка морска сол.

Когато карамелът изстине напълно, разбъркай го с маскарпоне.

4. ПОСЛЕДНА СЪПКА

Постави квадратчета пандишпанов кекс в 5 кв.см.форма за изрязване на бисквити.

Добави слой от ябълковия сос около 40 гр. и покрий отгоре с втори квадрат пандишпанов кекс.

Отстрани формата за бисквити и украси с осоления крем от карамел, добави шоколадовите барчета, поръсени със златен прах.

В центъра добави малко крем и постави един бонбон Ferrero Rocher на върха - така ще имаш допълнителен сладък и хрупкав вкус.