



## Sõbrapäeva pisarakujulised küpsised koos ganache'i täidisega

### TOORAINED

#### SARAPUUPÄHKLI KÜPSISETAINAS

160 g valget jahu  
100g võid  
90g suhkrut  
50g munakollaseid  
40g riivitud gianduja šokolaadi  
40g sarapuupähkljahu  
30g hakitud sarapuupähkleid  
2g soola  
1 näpuotsatäis küpsetuspulbrit küpsise kohta

#### GIANDUJA GLASUUR

125g gianduja šokolaadi  
110g värsket koort  
20g akaatsiamett  
10g päevalilleõli

#### ŠOKOLAADITÄIDIS

12 3.5cm diameetriga poolsfääri  
120g tumedat šokolaadi  
80g värsket vahukoort

#### VALGE GLASUUR

100g valget šokolaadi  
75g koort  
70g suhkrut  
8g želatiinlehti

#### VAARIKATÄIDIS

12 3.5cm diameetriga poolsfääri  
125g vaarikaid  
30g suhkrut  
3g želatiinlehti

#### BAVAROIS KOOS SARAPUUPÄHKLITEGA

240g piima  
130g vahukoort  
55g munakollast  
40g suhkrut  
24g maisitärklis  
20g võid  
8g želatiinlehti  
100g peeneks purustatud sarapuupähkleid või sarapuupähkli pralineed  
meresool  
*Pange tähele: šokolaadi- ja vaarikatäidist saab hoida külmkapis ning need on imemaitsvad koos väikeste küpsetiste ja kohviga.*

### JUHISED



### 1. SARAPUUPÄHKLI KÜPSISETAINAS

Sega või suhkruga ning lisa sarapuupähklid, munakollane ja gianduja.

Seejärel sega sinna sisse jahu, sool ja küpsetuspulber. Moodusta päts, paiguta see kaussi ja kata kauss toidukilega ja lase sellel seista külmikus üks tund.

Rulli tainas laiali seni kuni see on 3-4 mm paks ja lõika kaks vihmapiisakujulist tükki kasutades vormi, mis on 12cm pikk, 8cm lai, 4cm kõrge.

Väiksema vormiga lõika veel 2 vihmapiiska vorm on 11cm pikk, 7cm lai, 4cm kõrge.

### 2. ŠOKOLAADITÄIDIS

Purusta šokolaad kausis. Kuumuta koort kuni keemispunktini, kalla koor šokolaadi peale ja sega kuni šokolaad on täielikult sulanud ning segu on täiesti ühtlane ja läikiv.

Jaga see 12 võrdseks osaks ja pane poolsfääride silikoonvormi 3.5cm diameetriga ja paiguta külmkappi.

### 3. VAARIKATÄIDIS

Leota želatiini külmas vees, keeda vaarikad ja suhkur koos 20g veega 5 minutit madalal tulel.

Eemalda segu pliidiilt, vispelda see koos koorega ja soovi korral sõelu.

Sega seda koos želatiiniga kuni see on ära sulanud.

Jaota silikoonvormidesse ja pane sügavkülma tahenema.

### 4. BAVAROIS KOOS SARAPUUPÄHKLITEGA

Leota želatiinlehed vees. Sega kokku munakollased, suhkur ja maisitärklis.

Kuumuta piima kuni see peaaegu keeb, seejärel kalla see munakollasesegule, sega korralikult ja pane uuesti pliidile. Sega segu kuni kreem hakkab paksenema.

Eemalda tulelt, lisa või, želatiin ja sega kuni kõik on ära lahustunud. Seejärel lisa purustatud pähklid, suur näputäis meresoola ja lase täielikult jahtuda. Peale jahtumist ettevaatlikult sega vahukoorega. Baierikreem valmistatakse just enne serveerimist.

Lõika sarapuupähkli küpsisetainas küpsisevormiga ja jäta küpsisevorm sisse. Paiguta kõik 4 pisarakujulist lõiget taldrikule või liuale ilma küpsetuspaberita.

Paiguta šokolaaditäidise poolsfäär kahe suurema piisa vahele ja väiksemate piiskade vahele pane vaarikatäidis. Täida vorm baierikreemiga ääreni. Lase külmkapis jahtuda 4 tundi.

### 5. GIANDUJA GLASUUR

Purusta šokolaad kausis. Kuumuta koort koos meega kuni see peaaegu keeb, seejärel kalla see šokolaadi peale ja sega kuni on tekkinud ühtlane, tükkideta segu. Peale seda lisa õli ja sega kuni kõik on kenasti segatud.

Lase jahtuda toatemperatuurini ja seejärel kasuta seda suuremate piiskade glasuurimiseks.

### 6. VALGE GLASUUR

Purusta valge šokolaad kausis. Leota želatiinlehti külmas vees. Kuumuta 70g vett koos suhkruga ja lase sel keema minna, et teha siirupit.

Kalla siirup šokolaadile ja sega korralikult. Seejärel sega šokolaad, kreem ja želatiin.

Sega kuni segu on tükkidevaba ja ühtlane. Lase sel jahtuda toatemperatuurini.



## 7. VIIMASED SAMMUD

Võta külmikust baierikreemiga piisad. Eemalda küpsisevorm – vajadusel libista noaga ääred üle, et vormi eemaldada.

Paiguta see metallvõrgule, mis omakorda asetseb kandikul.

Glasuuri suuremad piisad gianduja glasuuriga ja väiksemad valge šokolaadi glasuuriga. Lase üleliigsel glasuuril maha tilkuda.

Paiguta külmikusse 2 tunniks. Kaunista suurem piisk Ferrero Rocher kommi ja kuldse toiduvärvipulbriga. Väiksemad piisad kaunista valge roosi õitega.