



Šokolaadikuubikud õunakompoti ja Ferrero Rocher'ga

TOORAINED

KEEKS

65g sarapuupähkljahu
65g tuhksuhkrut
25g valget jahu
25g suhkrut
25g sulatatud võid
10g magustamata kakaopulbrit
3 munavalget
2 muna
soola

ÕUNAKASTE

700g õunu lõigatud ja kooritud
90g suhkrut
1 vanillikaun
soola

MASCARPONE KREEM

170g mascarponet
110g värsket koort
90g suhkrut
50g võid
5g želatiinilehti
meresoola

VIIMANE SAMM

8 Ferrero Rocher
8 tumeda šokolaadi viilu 5x5cm
kuldne toiduvärvipulber

JUHISED

1. KEEKS

Lase ahjul soojeneda 200°C.
Vispelda munad koos tuhksuhkru ja sarapuupähkljahuga.
Vahusta munavalged suhkruga kuni moodustub püsiv vaht.
Sega munavalged teise munaseguga.
Lisa sulanud või, jahu, kakaopulber ja näputäis soola.
Pane segu küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ristkülik 25x35cm.
Segu peaks olema üks sentimeeter paks.
Pane 200°C ahju ja küpseta 10 minutit.
Eemalda ahjust ja lase jahtuda. Seejärel lõika 16 ruuduks. 5x5cm

2. ÕUNAKASTE

Kuumuta suhkur teflonpannil.
Seejärel lisa õunaviilud ja vanillikauna sisemusest kraabitud üks seeme koos näputäie soolaga.
Küpseta madalal kuumusel 7-8 minutit kogu aeg segades. Lõpeta küpsetamine, kui segu on kaotanud oma niiskuse.
Lülita pliit välja ja kanna segu kaussi ja lase sel jahtuda.



3. MASCARPONE KREEM

Leota želatiinilehed külmas vees.

Lase suhkrul karamelliseeruda koos supilusika veega suures roostevabast terasest potis et näha suhkru värvust muutumas. Kuumuta koor eraldi.

Kui suhkur ja vesi on täielikult segunenud, lülita pliit välja ja lisa soe koor. Ole ettevaatlik, sest tõusev vedelik võib üle poti ääre tõusta ja kõrbeda.

Jätka segamist, lisa või ja seejärel želatiin.

Lase jahtuda ja lisa näpuotsaga meresoola.

Kui karamell on täiesti jahtunud, sega see kokku mascarponega.

4. VIIMANE SAMM

Paiguta ruudukujuline keeksitükk 5x5cm suuruse küpsisevormi sisse, kata keeks õunakompotiga mõlemat umbes 40g ja kata see teise keeksilõiguga.

Eemalda küpsisevorm ja kaunista kook soolase karamellikreemiga, lisa šokolaadilõigud koos kuldse pulbriga.

Koogi keskosa kaunista vahukoorega, mille peale asetad Ferrero Rocher' kommi – see lisab magusa ja krõmpsuva maitse.