



DODAJ BOŽIĆU

Zlatni Sjaj

recept za pripremu

MINI ČOKOLADNI KOLAČ KUPOLA

FERRERO ROCHER

razina: srednje trajanje: 2 h 250 kcal po porciji



SASTOJCI

90 G BJELANJAKA
70 G ŠEĆERA
70 G MLJEVENIH LJEŠNJAKA
15 G BRAŠNA
5 G KAKAA U PRAHU

150 G JAJA
60 G ŠEĆERA
40 G BRAŠNA
10 G KAKAA U PRAHU

RECEPT ZA PRIPREMU

Biskvit od lješnjaka s kakaom

Pjenasto izmiješajte bjelanjke sa šećerom dok se ne počne stvarati čvrsti snijeg.

Zagrijte pećnicu na 180 °C.

Lagano umiješajte lješnjake, brašno i kakao u prahu u čvrsto stučene bjelanjke.

Ravnomjerno razlijte smjesu na lim za pečenje na koji ste prethodno stavili papir za pečenje, a debljina smjese neka bude oko 1 cm.



Pecite na 180 °C 15 minuta.

Biskvit od kakaa

Pjenasto izmiješajte jaja i šećer.

Zagrijte pećnicu na 180 °C.

Lagano usipajte brašno i kakao prah u smjesu od jaja.

Smjesu ravnomjerno rasporedite u lim za pečenje obložen papirom za pečenje, tako da debljina bude oko 1 cm.

Pecite na 180 °C 15 minuta.

Ostavite da se potpuno ohladi prije nego narežete diskove promjera 3 cm.



Čokoladna krema

Namočite želatinu u dosta hladne vode i ostavite je da nabubri.

Zagrijte mlijeko, vrhnje, žumanjak i šećer na 80 °C, a onda uklonite s izvora topline i dodajte želatinu.



Dobro promiješajte da sjedinite sve sastojke, a onda izlijte smjesu po pasti od lješnjaka i čokoladi.

Pustite da se čokolada ohladi i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Ukрасite i stavite u hladnjak dok se dobro ne ohladi.

Pjenasto miješajte dok ne dobijete čvrstu smjesu za slastičarsku vrećicu.

Krema od lješnjaka

Namočite želatinu u veću količinu hladne vode i ostavite je da nabubri. Zagrijte pastu od lješnjaka i čokoladu na 45 °C dok se ne rastope. Razdvojite želatinu u malo kreme. Pjenasto izmiješajte preostalu kremu. Spojite sve sastojke, brzo miješajući kako bi se spriječilo hlađenje želatine i stvaranje grudica u smjesi čokolade i paste od lješnjaka. Iskoristite odmah kremu od lješnjaka.

Čokoladna glazura

Zagrijte vrhnje, maslac, glukozu i vodu pa stavite sve da zakuha. Izlijte preko čokolade da se rastopi, i miješajte da dobijete glatku smjesu, pritom pazeći da ne nastanu mjehurići od zraka.

Nježno dodajte lješnjake u glazuru. Glazura se treba zagrijati na oko 45 °C da bi se njome prekrili kolači.

38 ML MLIJEKA
38 G VRHNJA
1 ŽUMANJAK
15 G ŠEĆERA
2 G ŽELATINE
38 G MLIJEČNE ČOKOLADE
6 G PASTE OD LJEŠNJAKA

200 G VRHNJA
25 ML MLIJEKA
40 G 70% TAMNE ČOKOLADE
20 G PASTE OD LJEŠNJAKA
3 G ŽELATINE

250 G VRHNJA
25 G MASLACA
150 G GLUKOZE
50 ML VODE
250 G 50% TAMNE ČOKOLADE
20 G SMRVLJENIH LJEŠNJAKA

Slaganje kolača

Izlijte čokoladnu kremu iz slastičarske vrećice na svaki krug kakao biskvita, posipajte mljevenim lješnjacima i zamrznite.



Izlijte kremu od lješnjaka pomoću slastičarske vrećice u silikonske kalupe do pola.

Okrenite naopačke smrznute biskvite od kakaa i stavite ih preokrenute u kalupe. Na vrh dodajte kremu od lješnjaka i lješnjake.

Napunite kalupe s još kreme od lješnjaka, dodajte biskvit od lješnjaka i stavite u hladnjak da se dobro ohladi.

Kada se ohlade, prelijte ih čokoladnom glazurom i ukasite po želji.

