



DODAJ BOŽIĆU

Zlatni Sjaj

recept za pripremu

ZLATNI ČOKOLADNI KOLAČ

FERRERO ROCHER

👨‍🍳 razina: napredna ⌚ trajanje: 2 h 30 min ✂️ 250 kcal po porciji



SASTOJCI

90 G BJELANJAKA
50 G ERITRITOLA
10 G MLJEVENIH LJEŠNJAKA
80 G BRAŠNA

RECEPT ZA PRIPREMU

Biskvit od lješnjaka

Miksajte bjelanjke zajedno s eritritolom dok se ne stvori čvrsti snijeg kada metlice izvadite van.

U zdjelu izvažite mljevene lješnjake i brašno. Zagrijte pećnicu na 180 °C. U čvrsti snijeg od bjelanjaka lagano umiješajte mljevene lješnjake i brašno. Izlijte smjesu u slastičarsku vrećicu.

Na lim za pečenje obložen papirom za pečenje stavite dva oblika kruga (16 cm) i razvucite tijesto u krug debljine 2 cm.



Pecite 15 minuta ili dok se dobro ne dignu i dok vrhovi kolača lagano ne poskoče unatrag kada ih se pritisne prstom.

Ostavite biskvit da se potpuno ohladi.

60 G OMEKŠANOG MASLACA
PRSTOHVAT SOLI
20 G ERITRITOLA
1 ŽUMANJAK
120 G BRAŠNA

Prhko tijesto

Pomiješajte sve sastojke u mikseru s lopaticama da dobijete glatko tijesto.

Ohladite u hladnjaku oko 2 sata.

Ohladeno tijesto izvaljajte između dva papira za pečenje. Ako se tijesto lijepi za papir, površinu lagano pobrašnite.

Pomoću kalupa za tortu promjera 18 cm izrežite krug od tijesta.

Od preostalog tijesta izrežite traku širine 1,5 cm i omotajte je oko ruba kruga tako da napravite obrub.

Zamrznite tijesto.

Zagrijte pećnicu na 200 °C.

Pecite zamrznuto tijesto izravno u pećnici 10 minuta na 200 °C, zatim smanjite temperaturu na 160 °C pomoću ventilatora i pecite još 5 minuta dok ne dobije zlatno smeđu boju.

Ostavite da se potpuno ohladi.



Hrskavi vafli od kakaa

Sve sastojke izmiješajte u glatku smjesu mikserom i ostavite pokriveno u hladnjaku oko sat vremena.

20 G ERITRITOLA
50 G OMEKŠANOG MASLACA
50 G BJELANJAKA
45 G BRAŠNA
10 G KAKAA U PRAHU
PRSTOHVAT SOLI
ČOKOLADA U SPREJU



Ohladeno tijesto vrlo tanko rasporedite na pleh obložen papirom za pečenje pomoću slastičarske palete.

Pecite na 200 °C 6 minuta.

Ostavite da se potpuno ohladi prije nego obje strane posprejate čokoladom u spreju.

Hrskavi ukrasi od lješnjaka

Izmiješajte šećer i pektin.

Dodajte sve ostale sastojke i neka zakuha sve u loncu.

Uklonite s izvora topline i potpuno ohladite.

25 G SMRVLJENIH LJEŠNJAKA
25 G ŠEĆERA U PRAHU
1 G PEKTINA
20 G MASLACA
8 ML SIRUPA OD GLUKOZE
2 ML VODE

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

145 ML MLIJEKA
250 G VRHNJA
60 G MLIJEČNE ČOKOLADE
40 G PASTE OD LJEŠNJAKA
10 G ŽELATINE

Ohlađenu smjesu oblikujte u male kuglice tako da svaka teži otprilike 10 g. Posložite ih na lim za pečenje na koji ste prethodno stavili papir za pečenje, i pritom ih dobro razmaknite.

Pecite na 190 °C uz uključeni ventilator još 5 minuta ili dok ne dobiju zlatno-smeđu boju.

Ostavite da se potpuno ohlade.

Čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi kako biste spriječili upijanje vlage.



Čokoladna krema za dekoraciju

Namočite želatinu u puno hladne vode i pustite je da nabubri.

Zagrijte mlijeko, vrhnje, žumanjak, i šećer u lončiću na temperaturi od 80 °C, pa uklonite lončić s izvora topline i dodajte želatinu.

Dobro promiješajte da se sastojci sjedine, a onda smjesu ulijte u pastu od lješnjaka i dodajte čokoladu.

Rastopite čokoladu pa miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.



Stavite u hladnjak dok se dobro ne ohladi.

Pjenasto izmiješajte dok ne nastane čvrsta smjesa za stavljanje pomoću slastičarske vrećice.

Krema od lješnjaka

Namočite želatinu u puno hladne vode i pustite je da nabubri. Skuhajte mlijeko i umiješajte želatinu dok se potpuno ne razgradi.

Ulijte smjesu s vrućim mlijekom u pastu od lješnjaka i čokoladu. Neka se čokolada rastopi pa pjenasto miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Pjenasto izmiješajte vrhnje i dodajte ga u smjesu. Odmah iskoristite kremu od lješnjaka.



Slaganje kolača

Nalijte dio paste od lješnjaka na prhko tijesto. Na vrh dodajte hrskavi vafl od kakaa, dodajte još kreme od lješnjaka pa posložite biskvit kako bi se dovršila donja polovica kolača.

Stavite donji sloj kolača u hladnjak dok se dobro ne ohladi.



Nalijte kremu od lješnjaka u silikonski kalup i na vrh dodajte hrskavi vafl od kakaa. Dodajte još kreme od lješnjaka, posipajte smrvljenim lješnjacima i dodajte još vafila.

Izlijte još kreme od lješnjaka u kalup, tako da do vrha ostane praznina od 1 cm. Potom stavite preljev na biskvit i zamrznite sve.

Stavite smrznuti gornji sloj na ohlađeni donji sloj. Posprejajte sprejem od čokolade i ukasite po želji.

