



Valentino dienos „lašeliai“ su šokoladiniu įdaru

INGREDIENTAI

LAZDYNŲ RIEŠUTŲ SAUSAINIŲ TEŠLA

160 g miltų 00 tipo
100 g sviesto
90 g cukraus
50 g kiaušinių tryniai
40 g tarkuoto šokolado gianduja
40 g lazdynų riešutų miltų
30 g kapotų lazdynų riešutų
2 g druskos
po žiupsnelį kepimo miltelių kiekvienam pyragaičiui

GIANDUJA ŠOKOLADO GLAISTAS

125 g gianduja šokolado
110 g šviežios grietinėlės
20 g akacijų medaus
10 g saulėgražų aliejaus

ŠOKOLADO ĮDARAS

12-ai pusrutulių, skersmuo 3,5 cm
120 g juodojo šokolado
80 g šviežios grietinėlės

BALTASIS GLAISTAS

100 g baltojo šokolado
75 g grietinėlės
70 g cukraus
8 g želatinos lapelių

AVIEČIŲ ĮDARAS

12-ai pusrutulių, skersmuo 3,5 cm
125 g aviečių
30 g cukraus
3 g želatinos lapelių

BAVARIŠKAS KREMAS SU LAZDYNŲ RIEŠUTAIS

240 g pieno
130 g plaktos grietinėlės
55 g kiaušinių trynių
40 g cukraus
24 g kukurūzų krakmolo
20 g sviesto
8 g želatinos lapelių
100 g lazdynų riešutų griliažo susmulkinto arba cukruje apkepintų lazdynų riešutų
jūros druskos
ATKREIPKITE DĖMESĮ: įdarą galima laikyti šaldytuve, jį puikiai tinka patiekti vietoj mažų pyragaičių prie kavos

INSTRUKCIJOS

1. LAZDYNŲ RIEŠUTŲ SAUSAINIŲ TEŠLA

Išmaišykite sviestą su cukrumi ir suberkite riešutus, supilkite kiaušinių trynius bei gianduja šokoladą. Tada įmaišykite miltus, druską ir kepimo miltelius.

Suformuokite kepalą, įdėkite į dubenį, uždenkite plėvele ir palikite šaldytuve 1 valandai. Iškočiokite 3–4 mm storio tešlą ir išspauskite 2 sausainius lašelio pavidalo formele 12 cm ilgio, 8 cm pločio, 4 cm aukščio.

Mažesne sausainių formele padarykite dar 2 lašelius 11 cm ilgio, 7 cm pločio, 4 cm aukščio.



2. ŠOKOLADO ĮDARAS

Sulaužykite šokoladą gabalėliais į dubenį. Pakaitinkite grietinėlę iki virimo, bet neleiskite užvirti, užpilkite ant šokolado ir maišykite kol šis ištirps ir masė taps vienyte bei ims blizgėti.

Padalinkite ir sukrėskite ją į 12 pusrutulių 3,5 cm skersmens silikoninę formą ir padėkite į šaldytuvą.

3. AVIEČIŲ ĮDARAS

Pamerkite želatiną į šaltą vandenį. Avietes su cukrumi užpilkite 20 g vandens ir pavirkite 5 minutes ant silpnos ugnies.

Nuimkite nuo ugnies, įplakite grietinėlę, jei reikia – nukoškite. Supilkite želatiną, maišykite, kol ištirps. Išpilstykite į silikonines formas ir padėkite į šaldytuvą.

4. BAVARIŠKAS KREMAS SU LAZDYNŲ RIEŠUTAIS

Pamerkite želatiną. Kiaušinių trynius išmaišykite su cukrumi ir kukurūzų krakmolu.

Pakaitinkite pieną iki užvirimo, bet neužvirinkite, tuomet užpilkite ant trynių, gerai išmaišykite ir vėl pastatykite ant ugnies, virdami maišykite kol kremas ims tirštėti

Nukelkite nuo ugnies; įdėkite sviestą, nuspaustą želatiną ir maišykite, kol ji visiškai ištirps. Supilkite traškią masę, įberkite nemažą žiupsnį jūros druskos ir leiskite visiškai atvėsti; galiausiai atsargiai įmaišykite plaktą grietinėlę. Bavarišką kremą ruoškite prieš pat darydami sausainius.

Išspauskite iš riešutinės tešlos „lašelius“ sausainių formele, formelės nenuimkite; visus 4 sausainius išdėliokite ant lėkštės ar negilaus indo patiesę kepimo popierių.

Po šokoladinio įdaro pusrutulį uždėkite per vidurį ant dviejų didžiausių „lašelių“, o ant kitų – po pusrutulį avietinio įdaro. Iki pat krašto aptepkite Bavarišku kremu. Palaikykite šaldytuve 4 valandas.

5. GIANDUJA ŠOKOLADO GLAISTAS

Sulaužykite šokoladą, sumeskite į dubenį. Pakaitinkite grietinėlę su medumi kone iki užvirimo, supilkite ant šokolado ir maišykite kol masė taps vienyte, be gumulėlių; tuomet supilkite aliejų ir labai gerai išmaišykite.

Palaukite, kol atvės iki kambario temperatūros, o tada šiuo glaistu aptepkite du didesnius „lašelius“.

6. BALTASIS GLAISTAS

Sulaužykite baltąjį šokoladą, sumeskite į dubenį. Pamerkite želatiną į šaltą vandenį. 70 g vandens su cukrumi pakaitinkite iki virimo, kad pasidarytų sirupas.

Užpilkite sirupą ant šokolado ir gerai išmaišykite, tuomet įmaišykite grietinėlę ir želatiną.

Maišykite, kol masė bus vienyte ir be gumulėlių. Atvėsinkite iki kambario temperatūros.

7. PASKUTINIS ŽINGSNIS

Ištraukite iš šaldytuvo „lašelius“. Nuimkite sausainių formas – jei reikia, perbraukite peiliu, kad Bavariškas kremas atsiskirtų nuo formelės. Padėkite ant padėklo su kojele.

Aptepkite du didesnius „lašelius“ gianduja glaistu, o mažesnius baltuoju šokoladu. Glaisto pertekliui leiskite varvėti ant padėklo.

Pastatykite į šaldytuvą 2 valandoms. Ant didesniųjų „lašelių“ uždėkite po „Ferrero Rocher“ ir papuoškite biriais aukso spalvos maistiniais dažais. Mažesniusios dekoruokite šviežiais natūraliais rožių žiedlapiais..