



# Šokolādes kubiņi ar deserta ābolu kompotu un Ferrero Rocher

## SASTĀVDAĻAS

### BISKVĪTA KŪKAS

65g lazdu riekstu milti  
65g pūdercukurs  
25g milti  
25g galda cukurs  
25g kausēts sviests  
10g nesaldināts kakao pulveris  
3 olu baltumi  
2 olas  
sāls

### DESERTA ĀBOLU MĒRCE

700g ābolu, mizotu un kubiņos  
90g cukurs  
1 vaniļas pāksts  
sāls

### MASKARPONE KRĒMS

170g maskarpone  
110g svaigs krējums  
90g cukurs  
50g sviests  
5g želatīna loksnes  
fleur de sel

### NOBEIGUMA SOLIS

8 Ferrero Rocher  
8 restītes no tumšās šokolādes 5x5cm  
zelta pulveris

## INSTRUKCIJAS

### 1. BISKVĪTA KŪKAS

Uzsilda cepeškrāsni līdz 200 ° C.  
Olas sakuļ ar pūdercukuru un lazdu riekstu miltiem.  
Sakuļ olu baltumus ar galda cukuru, līdz tie ir stingri.  
Olu baltumus pievieno olu maisījumam. Pievieno izkausētu sviestu, miltus, kakao pulveri un sāls šķipsniņu.  
Iegūto masu izklāj uz veidnes taisnstūrveida, 25x35 cm, kas pārklāta ar pergamenta papīru. Masai jābūt vienu centimetru biežai.  
Ieliek to krāsnī 200°C temperatūrā un cep apmēram 10 minūtes.  
Izņem no cepeškrāsns un ļauj atdzist. Tad sagriež 16 kvadrātus 5x5cm.

### 2. DESERTA ĀBOLU MĒRCE

Uzkarsē cukuru pannā ar nepiedegošu pārklājumu.  
Pēc tam pievieno kubiņos sagrieztus ābolus un neredz vaniļas pāksts mīkstuma un sāls šķipsniņu.  
Vāra uz mazas uguns, nepārtraukti maisot, 7-8 minūtes, līdz maisījumā izvērās šķidrums. Izslēdz uguni, pārliet augļus bļodā un ļauj atdzist.



### 3. MASKARPONE KRĒMS

Želatīna loksnes samitriniet aukstā ūdenī.

Karamelizē cukuru ar ēdamkaroti ūdens 7 - 10 g lielā nerūsējošā tērauda katlā lai redzētu cukura karamelizācijas krāsu.

Krējumu karsē atsevišķi. Kad cukurs un ūdens ir rūpīgi sajaukti, vienlaicīgi izslēdz uguni un pievieno siltu krējumu - uzmanieties, jo šķidruma daudzums strauji palielināsies un var ātri piedegt.

Turpināt maisīt, pievieno sviestu, tad izspiestu želatīnu.

Ļauj atdzist un pievieno labu šķipsnu fleur de sel.

Kad karamelu masa ir pilnīgi atdzisusi, tad to iejauc maskarponē.

### 4. NOBEIGUMA SOLIS

Biskvīta kūkas kvadrātu ievieto 5 cm kvadrātveida kūkas formas griezējā, pēc tam pievieno slāni ar ābolu mērci apmēram 40 g katrā un pārklāj ar otru biskvīta kūkas sūkļa kārtu.

Noņem formas kūku griezēju un dekorē kūkas ar sāļo karamelu krēmu, pievieno šokolādes restītes, kas pārklātas ar zelta pulveri.

Centrā pievienot nedaudz krēma un pašā augšā uzliek Ferrero Rocher konfekti - tas dos saldu un kraukšķīgu garšu.