

# Mramorni Chiffon Kolač Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 60 minuta

Spremno za 85 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Chiffon Kolač:

- Glatko brašno 240g
- Šećer 180g
- Prašak za pecivo 12g
- Sol – mali prstohvat
- Biljno ulje 120g
- Žumanjci 120g (6 žumanjaka srednje veličine)
- Hladna voda 60g
- Sok naranče 120g
- Korica naranče 6g
- Vanilija u prahu
- Bjelanjci 240g (8 bjelanjaka srednje veličine)
- Šećer 180g
- Kakao prah 45g
- Šećer 60g
- Kipuća voda 60g

## Čokoladni Ganache:

- Čokolada 60% 200g
- Slatko vrhnje 200g

## Upute

1. Stavite prosijano brašno, 180g šećera, prašak za pecivo i sol u veliku posudu.
2. U drugoj posudi pomiješajte 120g biljnog ulja, žumanjke, 60g hladne vode, 120g soka od naranče, korice naranče i vaniliju u prahu.
3. Mekano istucite bjelanjke. Postupno im dodajte 180g šećera i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst.
4. Pomiješajte kakao prah, 60g šećera i 60g kipuće vode i stavite smjesu sa strane.
5. Ulijte tekuće sastojke u suhe i dobro promiješajte pjenjačom.
6. U smjesu umiješajte francuski meringue i podijelite je u dvije zdjele.
7. U jednu polovinu smjese umiješajte kakao pastu.
8. Izlijte otprilike polovinu čokoladne smjese u nepodmazani kalup. Prebacite otprilike polovinu bijele smjese preko čokoladne smjese. Izlijte preostalu čokoladnu, a zatim i preostalu bijelu smjesu u kalup. Čačkalicom ili testerom za biskvit činite krivudave pokrete kako biste dobili efekt mramora.
9. Pecite chiffon kolač na 180°C dok čačkalica ne izađe čista, otprilike jedan sat.
10. Izvadite ga iz pećnice i okrenite kalup naopako na lijevak ili na staklenu bocu. Ostavite ga da se potpuno ohladi.
11. Izvadite kolač iz kalupa pomoću male špatule.
12. Napravite ganache. Zagrijte slatko vrhnje do vrenja i izlijte ga na nasjeckanu čokoladu. Pričekajte jednu minutu da vruće vrhnje otopi čokoladu, a zatim miješajte dok glazura ne postane sjajna.
13. Izlijte glazuru na kolač i dekorirajte ga svježim naribanom koricom naranče.