

Prutići od Čokolade i Lješnjaka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci

Podloga:

- Lješnjaci 200g
- Datulje – otkoštene 60g (težina prije namakanja)
- Javorov sirup 20g

Čokoladna Krema:

- Indijski oraščići 200g (težina prije namakanja)
- Kakao maslac 120g
- Kakao prah 45g
- Javorov sirup 120g
- Bademovo mlijeko 220g

Krema od Lješnjaka:

- Indijski oraščići 200g (težina prije namakanja)
- Lješnjaci 100g (stavite nekoliko komada više za ukrašavanje)
- Kokosovo ulje bez mirisa 100g
- Bademovo mlijeko 200g
- Javorov sirup 120g

Upute

1. Obložite kalup dimenzija 20cm x 20cm masnim papirom.
2. Otkoštite datulje i namočite ih u hladnoj vodi nekoliko sati ili preko noći. Izvažite ih prije namakanja.
3. Namočite sve indijske oraščice u hladnoj vodi nekoliko sati ili preko noći. Pazite, kada su namočeni, bit će otprilike 30% teži.
4. Tostirajte sve lješnjake uključujući nekoliko komada više za ukrašavanje. Stavite ih u pećnicu na 180°C otprilike 10 minuta, dok ne porumene. Izvadite ih iz pećnice, stavite ih u kuhinjsku krpu i istrljajte kako biste ih oljuštili.
5. Za podlogu grubo sameljite 200g lješnjaka u električnoj sjeckalici. Dodajte namočene i ocijeđene datulje i javorov sirup, pa pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu koja se lijepi kada je stisnete rukom.
6. Utisnite smjesu u pripremljeni kalup i ostavite ga u hladnjaku.
7. Otopite kakao maslac u mikrovalnoj pećnici ili u lončiću. Pazite da vatra bude lagana i da vam maslac ne zagori!
8. Da biste napravili čokoladnu kremu stavite ocijeđene indijske oraščice, otopljeni kakao maslac, kakao prah, bademovo mlijeko i javorov sirup u blender. Temeljito izblendajte dok ne dobijete glatku kremu.
9. Izlijte smjesu u pripremljeni kalup preko podloge i stavite kalup u zamrzivač dok se čokoladni sloj potpuno ne stisne.
10. Otopite kokosovo ulje bez mirisa u mikrovalnoj pećnici ili u lončiću. Pazite da vatra bude lagana i da vam ulje ne zagori!
11. Stavite ocijeđene indijske oraščice, lješnjake, otopljeno kokosovo ulje, bademovo mlijeko i javorov sirup u blender i blendajte dok ne dobijete glatku smjesu.
12. Izlijte kremu od lješnjaka preko čokoladne kreme.
13. Stavite kalup u zamrzivač dok se krema od lješnjaka potpuno ne stisne.
14. Ukrasite prutiće otopljenom tamnom čokoladom i nasjeckanim lješnjacima.