

# Parfait od Čokolade s Umakom od Višanja Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 20 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Umak od Višanja:

- Višnje 200g
- Šećer 75g
- Kukuruzni škrob 10g

## Čokoladni Parfait:

- Žumanjci 85g
- Šećer 85g
- Čokolada 60% 130g
- Slatko vrhnje 200g

## Tuile Keksi:

- Glatko brašno 50g (1.8oz)
- Šećer u prahu 50g (1.8oz)
- Bjelanjci 50g (1.8oz)
- Maslac 50g (1.8oz)

## Upute

1. Da biste napravili umak od višanja stavite otkoštene višnje i šećer u lonac te uključite kuhalo. Otopite kukuruzni škrob u žlici vode. Kada višnje proključaju, dodajte im otopljeni škrob i kuhajte otprilike jednu minutu stalno miješajući. Ostavite umak da se ohladi i rasporedite ga u čaše.
2. Za čokoladni parfait otopite čokoladu u toploj kupki ili u mikrovalnoj pećnici. Mekano istucite slatko vrhnje i stavite ga u hladnjak dok vam ne zatreba. Napravite pâte à bombe od žumanjaka i šećera - dakle, miksajte žumanjke u samostojećem mikseru, a šećer s malo vode kuhajte dok ne dosegne 118°C. Izlijte vrući sirup u žumanjke i nastavite miksati smjesu dok se ne ohladi.
3. Umiješajte polovinu tučenog slatkog vrhnja u otopljenu čokoladu. Dodajte cijelu pâte à bombe mješavinu i na kraju preostalo tučeno slatko vrhnje.
4. Rasporedite parfait u čaše preko umaka od višanja. Stavite sve u hladnjak.
5. Za tuile pomiješajte otopljeni maslac, bjelanjke, prosijani šećer u prahu i brašno dok ne dobijete homogenu smjesu. Tanko razmažite po čajnu žličicu smjese na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite tuiles 5-7 minuta na 180°C. Dok su tuiles još vrući, možete ih saviti u oblik cigarete.
6. Istucite slatko vrhnje s malo šećera u prahu i ukasite elegantne čaše dresir vrećicom sa zvjezdastim nastavkom. Na tučeno slatko vrhnje stavite bobičasto voće i hrskavi tuile keks.