

Semifreddo od Marakuje Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 80 minuta

Razina : Napredna

Čokoladni Sablé Keksi

- Glatko brašno 130g
- Kakao prah 15g
- Maslac 125g
- Šećer u prahu 50g

Semifreddo od Marakuje:

Curd od Marakuje

- Pire od marakuje 100g
- Jaja 100g (2 jajeta srednje veličine)
- Šećer 100g
- Želatina 6g (3 listića)

Talijanski Meringue

- Bjelanjci 100g
- Šećer 150g
- Slatko vrhnje 250g

Umak od Marakuje:

- Pire od marakuje 100g
- Šećer 50g
- Kukuruzni škrob 10g

Upute

1. Zagrijte pećnicu na 180°C i obložite lim za pečenje masnim papirom.
2. U zdjelu prosijte brašno, kakao prah i šećer u prahu. Dobro promiješajte.
3. Izrežite dobro ohlađeni maslac na kockice i dodajte ga u suhe sastojke, a zatim u njega utrljajte suhe sastojke vrhovima prstiju.
4. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i ohladite ga najmanje jedan sat. Možete napraviti tijesto za sablé kekse dan ranije.
5. Razvaljajte ohlađeno tijesto na pobrašnjenjnoj površini i izrežite krugove promjera 10 cm za podlogu semifredda. Stavite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom, a zatim ga stavite u hladnjak na 10 minuta.
6. Pecite kekse 10 minuta na 180°C , pa ih izvadite da se ohlade.
7. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim omekša, izvadite je i iscijedite višak vode.
8. Napravite curd od marakuje: stavite pire od marakuje, jaja i 100g šećera u zdjelu i izmiješajte. Stavite zdjelu na toplu kupku i miješajte dok se krema ne zgusne. Ukoliko imate termometar, skuhajte kremu do 80°C. Procijedite curd i dodajte mu namočenu i iscijedenu želatinu. Izmiješajte dok se želatina ne otopi.
9. Napravite talijanski meringue od bjelanjaka i šećera: Kuhajte šećer s malo vode, a bjelanjke stavite u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom. Kada sirup dosegne 110°C, počnite miksati bjelanjke. Nastavite kuhati sirup, pa kada dosegne 118°C, ulijte ga u bjelanjke. Nastavite miksati meringue dok se ne prohladi.
10. Mekano istucite slatko vrhnje.

11. Umiješajte talijanski meringue u ohlađeni curd od marakuje silikonskom špatulom. Na kraju umiješajte tučeno slatko vrhnje.
12. Stavite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe.
13. Stavite u zamrzivač na nekoliko sati.
14. Za umak otopite kukuruzni škrob u dvije žlice pirea od marakuje. Stavite preostali pire i šećer u lonac i skuhajte dok ne proključa. Kada proključa, dodajte otopljeni kukuruzni škrob i nastavite kuhati stalno miješajući otprilike 2 minute. Maknite umak s vatre i ostavite ga da se ohladi.
15. Izvadite semifreddo iz kalupa, stavite ih na sablé kekse i servirajte ih uz umak od marakuje.