

Sendvič Keksi s Karameliziranom Bijelom Čokoladom

Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 7 minuta plus karameliziranje čokolade (30-40 minuta)

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Tijesto od čokolade i lješnjaka:

- Glatko brašno 180g
- Kakao prah 20g
- Šećer u prahu 85g
- Tostirani mljeveni lješnjaci 60g
- Maslac 140g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)

Ganache od karamelizirane bijele čokolade:

- Karamelizirana bijela čokolada 125g
- Slatko vrhnje 35% 250g
- Glukočni sirup 10g
- Sol 1g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Za ukrašavanje:

- Bjelanjak 30g (1 bjelanjak)
- Tostirani nasjeckani lješnjaci 30g

Upute

1. Da biste napravili tijesto za kekse stavite brašno u električnu sjeckalicu. Dodajte kakao prah, šećer u prahu i tostirane mljevene lješnjake, pa pulsirajte nekoliko puta kako biste izmiješali suhe sastojke. Dodajte hladni maslac narezan na kockice i opet pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Zatim dodajte jedno jaje u pulsirajte još nekoliko puta dok se ne formira tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju, spljoštite i stavite u hladnjak na otprilike sat vremena.
2. Dok se tijesto hladi karamelizirajte bijelu čokoladu. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Pažljivo promiješajte silikonskom špatulom, a zatim vratite čokoladu u mikrovalnu pećnicu na 15 sekundi. Izvadite je i opet promiješajte špatulom. Ponavljajte postupak onoliko puta koliko je potrebno da čokolada poprimi lijepu boju i fantastičnu aromu karamela. Meni je trebalo 40 minuta, ali može trajati kraće ili duže ovisno o vašoj mikrovalnoj pećnici i samoj čokoladi (moja mikrovalna pećnica ima snagu od 800W). Primijetit ćete da će čokolada prvo postati gušća, i u nekom trenutku čak može postati zrnata, ali to je normalno. Nastavite miješati i zagrijavati u mikrovalnoj pećnici po 15 sekundi dok se ne karamelizira. Važno je da koristite kvalitetnu bijelu čokoladu s barem 30% kakao maslaca (ili više), i bez biljnih masnoća.
3. Kako biste napravili ganache od karamelizirane bijele čokolade natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite slatko vrhnje i glukozni sirup u stakleni vrč i zagrijte tu smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Postupno dodajte mješavinu u otopljenu karameliziranu bijelu čokoladu dobro miješajući nakon svakog dodavanja. Izradite smjesu štapnim mikserom. Zatim je pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.
4. Razvaljajte ohlađeno tijesto na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Zatim izrežite kekse okruglim rezačem promjera 5cm. Stavite kekse na lim za pečenje prekriven perforiranim silikonskom podlogom i pokrijte ih drugom perforiranim silikonskom podlogom. Stavite sve u hladnjak na otprilike 15 minuta. Zatim ih pecite na 180°C otprilike 7 minuta.
5. Premažite polovinu keksa bjelanjkom i pospite ih nasjeckanim lješnjacima. Stavite ih natrag u pećnicu na još 2 minute, a zatim ih ostavite da se ohlade.

6. Prebacite ganache u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm, a zatim istisnite malo na jedan keks, pa poklopite drugim keksom. Ponavljajte postupak dok ne napunite sve kekse.
7. Eto, vaši slasni sendvič keksi s karameliziranom bijelom čokoladom su gotovi!
Uživajte!