

Kolačići s Čokoladnim Keksima i Jagodama Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 20 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Keksi s komadićima čokolade:

- Glatko brašno 120g
- Šećer u prahu 30g
- Maslac 70g
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Komadići čokolade 30g

Crème Mouseline:

- Mlijeko 250g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka srednje veličine)
- Šećer 85g
- Glatko brašno 15g
- Kukuruzni škrob 10g
- Vanilija u prahu
- Maslac 125g

Ostalo:

- Svježe jagode 250g

Upute

1. Da biste napravili tijesto za kekse stavite brašno, šećer u prahu i hladni maslac narezan na kockice u električnu sjeckalicu. Pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Zatim dodajte žumanjak i pulsirajte dok se ne formira tijesto. Prebacite tijesto u zdjelu, dodajte nasjeckanu čokoladu i umijesite je. Razvaljajte tijesto između dva lista masnog papira na debljinu od 6mm podesivim valjkom za tijesto, pa ga stavite u hladnjak na sat vremena.
2. Izrežite diskove promjera 6cm i stavite ih na lim za pečenje prekriven perforiranim silikonskom podlogom. Pokrijte kekse drugom perforiranim silikonskom podlogom i pecite ih na 180°C otprilike 15 minuta. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade.
3. Da biste napravili slastičarsku kremu stavite mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u lonac i zagrijte. Izmiksajte žumanjke s preostalim šećerom dok mješavina ne postane gusta i blijeda. Dodajte prosijano brašno i škrobno brašno u žumanjke i dobro izmiješajte pjenjačem. Ulijte polovinu zagrijanog mlijeka u smjesu žumanjaka. Vratite sve natrag u lonac, stavite na vatru i kuhajte, žustro miješajući, dok krema ne proključa i zgusne se. Kuhajte kremu još 2 minute stalno miješajući. Maknite lonac s vatre i u kremu odmah izlijte u čistu posudu. Pokrijte je prozirnom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite je da se ohladi.
4. Ohlađenu kremu izradite u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne postane mekana. Zatim joj postupno dodajte omekšani maslac i nastavite miksati dok ne postane glatka.
5. Stavite jedan keks na radnu površinu. Zamotajte acetatnu traku duljine 40cm, a širine 5cm oko keksa i zalijepite je.
6. Složite jagode prerezane na pola uzdužno uz acetatni "kalup". Zatim istisnite kremu između polovica jagoda i zagladite je malom špatulom. U sredinu stavite narezane jagode, te ih prekrijte kremom dok potpuno ne napunite "kalup". Zagladite vrh malom špatulom i stavite u hladnjak na otprilike sat vremena.
7. Odljepite acetatnu traku s kolačića i stavite drugi keks na vrh. Pospite ih šećerom u prahu i ukasite jagodama. Uživajte!