

Jednostavni Bezglutenski Kolač "Crna Šuma" Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 30 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Bezglutenski čokoladni biskvit:

- Bademovo brašno 80g
- Šećer u prahu 55g
- Kukuruzni škrob 40g
- Kakao prah 15g
- Prašak za pecivo 2g
- Mlijeko 90g
- Biljno ulje 30g

Mousse od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 75g
- Mlijeko 75g
- Želatina 6g (3.5 listića)
- Slatko vrhnje 35% 285g

Žele od trešanja:

- Pire od trešanja 300g
- Šećer 55g
- Želatina 6g (3.5 listića)

Tučeni ganache od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 70g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Slatko vrhnje (35%) 250g

Ukrašavanje:

- Trešnje
- Strugotine od tamne čokolade

Upute

1. Da biste napravili biskvit, u zdjelu stavite kukuruzni škrob, brašno od badema, šećer u prahu, kakao prah i prašak za pecivo pa dobro promiješajte pjenjačem. Zatim dodajte hladno mlijeko i biljno ulje. Miješajte dok smjesa ne postane jednolika, pa je ulijte u kalup za pečenje veličine 30cmx30cm, kojeg ste prethodno obložili masnim papirom. Razvucite smjesu malom špatulom, pa lupkajte kalupom po radnoj površini da se smjesa jednoliko razlije. Pecite biskvit na 180°C oko 10 minuta i onda ga ostavite da se ohladi.
2. Kada se biskvit ohladi premažite ga Kirsch likerom. Umjesto likera možete koristiti šećerni sirup.
3. Da biste napravili mousse od bijele čokolade miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru, koristeći nastavak u obliku pjenjače, dok ne bude meko tučeno. Natopite želatinu u hladnoj vodi. Kad želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Zagrijte mlijeko u mikrovalnoj pećnici i dodajte mu natopljenu želatinu. Otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi, dodajte joj smjesu bijele čokolade i želatine i temeljito izmiješajte špatulom. Kada smjesa čokolade i mlijeka postane mlaka, ulijte je u meko tučeno vrhnje i miješajte pjenjačem dok se sve ne prožme.
4. Ulijte mousse preko biskvita, pa ga razvucite malom špatulom. Lupkajte kalupom po radnoj površini da se mousse jednoliko razlije. Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.

5. Da biste napravili žele od trešanja, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od trešanja u mjernu posudu. Dodajte šećer i miješajte pjenjačom, zatim zagrijte mješavinu u mikrovalnoj pećnici. U vrući pire dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi, pa ostavite sve da se malo ohladi.
6. Ulijte mlaki žele preko zamrznute kreme od bijele čokolade i vrtite kalup u svim smjerovima da se žele razlije jednoliko. Ako vidite mjehuriće zraka, možete ih ukloniti lupkajući kalupom po radnoj površini. Vratite sve u zamrzivač da se stisne.
7. Izrežite zamrznuti kolač na tri jednaka dijela dimenzija 30cmx10cm. Stavite malo džema od trešanja, na više mjesta, na donji komad kolača, pa stavite srednji dio na to. Ponovite postupak sa posljednjim, gornjim dijelom. Razrežite kolač na tri kvadrata veličine 10cmx10cm. Prvo obrežite rubove svakog kvadrata i onda izrežite pravokutnike veličine 10cmx5cm.
8. Da biste napravili tučeni ganache od bijele čokolade, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite vrhnje u zdjelu i dodajte mu glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici, pa joj dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i u nju procijedite zagrijano slatko vrhnje. Izradite štapnim mikserom dok smjesa ne postane jednolika. Prekrijte smjesu prozirnom folijom i stavite je u frižider preko noći.
9. Kako biste završili tučeni ganache od bijele čokolade, stavite ga u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na maloj brzini dok ne postane dovoljno gust da se može istiskivati, ali mora biti gladak.
10. Stavite tučeni ganache od bijele čokolade u vrećicu za istiskivanje s nastavkom St. Honoré i istisnite valoviti uzorak na kolač. Ukrasite ga čokoladnim strugotinama i trešnjama.
11. Eto, vaš slasni i jednostavni bezglutenski kolač "Crna šuma" je gotov! U slast!