

Kolač bez Jaja od Čokolade i Lješnjaka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 45 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Hrskavi sloj od lješnjaka:

- Glatko brašno 30g
- Smeđi šećer (demerara) 25g
- Omekšani maslac 30g
- Sitno nasjeckani lješnjaci 40g

Kolač od čokolade i lješnjaka:

- Glatko brašno 100g
- Brašno od lješnjaka 55g
- Smeđi šećer (demerara) 85g
- Kakao prah 25g
- Prašak za pecivo 5g
- Nezaslađeni pire od jabuka 100g
- Kiselo vrhnje 85g
- Med 55g
- Rum 6g
- Maslac, otopljeni 55g
- Tamna čokolada, otopljena 30g

Ganache od gianduia čokolade:

- Čokolada gianduia 270g
- Slatko vrhnje (35%) 120g
- Maslac 55g

Upute

1. Da biste napravili hrskavi sloj od lješnjaka stavite omekšani maslac u zdjelu. Dodajte smeđi šećer i promiješajte špatulom. Zatim dodajte brašno i sitno nasjeckane lješnjake i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika.
2. Stavite smjesu na list masnog papira, pokrijte ga drugim listom masnog papira i lagano pritisnite dlanom. Razvaljajte tijesto na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Zatim ga stavite u hladnjak na otprilike 20 minuta, dok se ne stisne.
3. Kada se hrskavi sloj ohladi izrežite dva kvadrata dimenzija 9cmx9cm koji će biti dna vaših kolača. Prebacite kvadrate na lim za pečenje obložen perforiranom silikonskom podlogom. Stavite kalup dimenzija 9cmx9cm na svaki kvadrat kako se hrskavi sloj ne bi raširio za vrijeme pečenja. Pecite ih na 180°C 5 minuta.
4. Dok se hrskavi sloj peče napravite kolač. U zdjelu stavite smeđi šećer, brašno, brašno od lješnjaka, kakao prah i prašak za pecivo, te promiješajte pjenjačom. U drugu zdjelu stavite pire od jabuka, med, kiselo vrhnje i rum, i dobro promiješajte pjenjačom. Dodajte tekuće sastojke u suhe sastojke i promiješajte silikonskom špatulom. Na kraju umiješajte otopljeni maslac i otopljenu tamnu čokoladu.
5. Obložite kalupe masnim papirom i rasporedite smjesu na pečeni hrskavi sloj pomoću dresir vrećice bez nastavka. Kalupi bi trebali biti napunjeni do otprilike 2/3 visine. Zatim zagladite vrh pomoću ravne silikonske špatule. Pokrijte kalupe drugom perforiranom silikonskom podlogom. Zatim stavite drugi lim za pečenje na to. Kako biste ga otežali napunite lim utezima za pečenje. To će spriječiti da se kolači ispupče u sredini za vrijeme pečenja. Pecite ih na 170°C otprilike 40 minuta. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade.

6. Da biste napravili ganache od gianduia čokolade otopite gianduia čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage. Dodajte joj zagrijano slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
7. Napravite rupu u svakom kolaču pomoću okruglog rezača promjera 3cm. Pazite da ne prerežete hrskavi sloj - samo želite napraviti rupu u kolaču. Stavite polovinu ganachea u dresir vrećicu bez nastavka i napunite rupu sve do vrha. Protresite kolač kako biste izravnali ganache i stavite sve u hladnjak dok se ganache ne stisne.
8. Kada se kolači ohlade stavite preostali ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i istisnite ružice na kolače. Ukrasite ih nasjeckanim pečenim lješnjacima.
9. Eto, vaši slasni kolači bez jaja od čokolade i lješnjaka su gotovi! U slast!