

# Mini Terina od Čokolade i Lješnjaka

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Sablé od lješnjaka:

- Glatko brašno 115g
- Šećer 85g
- Omekšani maslac 115g
- Sitno nasjeckani lješnjaci 85g
- Žumanjak 20g

### Terina od čokolade i lješnjaka:

- Tamna čokolada 300g
- Slatko vrhnje 35% 150g
- Jaja 180g
- Šećer 85g
- Maslac, otopljeni 100g
- Pasta od lješnjaka 55g

### Tučeni ganache od bijele čokolade:

- Bijela čokolada 70g
- Želatina 3g (1.5 listić)
- Glukočni sirup 10g
- Slatko vrhnje 35% 250g

## Za ukrašavanje:

- Maline
- Čokoladne strugotine

## Upute

1. Da biste napravili keks od lješnjaka, stavite maslac u zdjelu. Dodajte šećer i miješajte silikonskom špatulom. Onda dodajte jedno žumanjce i miješajte da se sjedini. Dodajte brašno i fino narezane lješnjake, te nastavite miješati dok smjesa ne bude jednolika. Stavite sablé na masni papir i pritisnite ga lagano dlanom. Pokrijte tijesto drugim komadom masnog papira i valjajte do debljine od 3mm. Onda sve stavite u hladnjak na 20 minuta da se stisne. Izrežite pravokutnike dimenzija 5cm x 10cm i stavite ih na perforiranu silikonsku podlogu. Pokrijte ih drugom perforiranom silikonskom podlogom i pecite na temperaturi od 180°C oko 10 minuta. Izvadite ih i ostavite da se posve ohlade.
2. Da biste napravili terine od čokolade i lješnjaka, otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici na maloj snazi. Dodajte toplo vrhnje i miješajte temeljito pjenjačem. Onda postupno dodajte jaja, stalno miješajući. Dodajte šećer i miješajte da se prožme. Onda dodajte otopljeni maslac i iznova miješajte. Na kraju dodajte pastu od lješnjaka i miješajte da se sve dobro prožme. Stavite silikonski kalup u duboki lim za pečenje, koji je do pola napunjen vodom. Mješavinu stavite u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonske kalupe. Pecite na temperaturi od 150°C nekih 20 minuta i onda ih izvadite i ostavite da se posve ohlade. Zamrznite ih da ih lakše izvadite iz kalupa.
3. Da biste napravili tučeni ganche od bijele čokolade natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, iscijedite je. Stavite vrhnje u zdjelu i dodajte mu glukozni sirup i prah vanilije. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Onda joj dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se ne rastopi. Stavite bijelu

čokoladu u zdjelu i u nju procijedite vruće vrhnje. Miješajte štapnim mikserom dok smjesa ne bude posve glatka. Pokrijte je prozirnom folijom i ostavite preko noći u frižideru.

4. Da biste dovršili tučeni ganache od bijele čokolade, stavite ga u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i tucite dok ne postane maziv, ali mora i dalje biti gladak.
5. Stavite terinu na sablé od lješnjaka. Ukrasite je tučenim ganacheom, čokoladnim strugotinama, i svježim malinama.
6. Evo ga, vaša slasna mini terine od čokolade i lješnjaka je gotova! U slast!