

Kolač od krem sira i jagoda

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 50 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

Financier:

- Bademovo brašno 125g
- Šećer u prahu 150g
- Glatko brašno 140g
- Maslac 125g
- Bjelanjci 125g

Jednostavni sirup:

- Šećer 55g
- Voda 55g

Mousse od krem sira:

- Krem sir 250g
- Kiselo vrhnje 50g
- Mlijeko 50g
- Šećer 85g
- Želatina 4g (2 listića)
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 35% 250g

Žele od jagoda:

- Pire od jagoda 170g
- Šećer 55g
- Želatina 4g (2 listića)

Tučeni ganache od bijele čokolade:

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

Upute

1. Da biste napravili financier, stavite prosijani šećer u prahu, bademovo brašno i brašno u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na maloj brzini da biste promiješali sastojke. Zatim dodajte bjelanjke i otopljeni maslac, i nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolika. Izlijte smjesu u kvadratni kalup dimenzija 20cmx20cm obložen masnim papirom. Zagladite je špatulom i pecite na 180°C otprilike 10 minuta.
2. Da biste napravili jednostavni sirup stavite šećer i vodu u zdjelicu i promiješajte. Zagrijavajte smjesu u mikrovalnoj pećnici dok se šećer ne otopi. Ostavite sirup da se ohladi.
3. Da biste napravili mousse od krem sira namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim se želatina namoči, izvadite je i iscijedite. Stavite krem sir u zdjelu i izradite ga silikonskom špatulom dok ne omekša. Dodajte kiselo vrhnje i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika. Stavite mlijeko u posudu, dodajte šećer i vaniliju, i izmiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte želatinu u vruće mlijeko i miješajte dok se ne otopi. Dodajte ovu mješavinu u krem

sir i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne bude mekano tučeno. Dodajte smjesu s krem sirom u tučeno slatko vrhnje. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika.

4. Namočite ohlađeni financier jednostavnim sirupom. Zatim na njega izlijte mousse od krem sira. Zagladite ga malom špatulom i stavite u zamrzivač na otprilike 20 minuta, dok se ne stisne.
5. Da biste napravili žele od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim se želatina namoči, izvadite je i iscijediti. Stavite pire od jagoda u zdjelu. Dodajte šećer te izmiješajte pjenjačom. Zagrijte ovu mješavinu u mikrovalnoj pećnici. Dodajte želatinu u vrući pire i miješajte dok se ne rastopi. Izlijte mlaki žele od jagoda na zamrznuti mousse. Nakrivite kalup i protresite ga kako biste ravnomjerno rasporedili žele, i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Da biste napravili tučeni ganache od bijele čokolade, natopite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite vrhnje u zdjelu, dodajte glukozni sirup i vaniliju u prahu. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Zatim dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i u nju procijedite zagrijano vrhnje. Miješajte štapnim mikserom dok smjesa ne postane jednolika. Prekrijte smjesu prozirnom folijom i stavite je u frižider preko noći.
7. Da 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.
8. Odrežite krajeve stisnutog kolača, a zatim ga prerežite na pola, zatim opet na pola, i još jednom na pola.
9. Stavite tučeni ganache u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukrasite kolač. Na vrh stavite jagode.
10. Eto, vaš ukusni kolač od jagoda i krem sira je gotov! U slast!