

Voćni Tacos

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Sablé od badema:

- Maslac 100g
- Šećer 55g
- Sol 1g
- Glatko brašno 100g
- Bademovo brašno 100g
- Žumanjci 20g

Tučeni ganache od bijele čokolade:

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

Ukrašavanje:

- Jagode, maline, kupine, borovnice, crveni ribiz, kivi

Upute

1. Da biste napravili sablé od badema stavite prosijano brašno u električnu sjeckalicu. Dodajte bademovo brašno, šećer, vaniliju u prahu i sol i pulsirajte da se izmiješa. Zatim dodajte hladni maslac narezan na kockice i pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte žumanjak i pulsirajte još nekoliko puta dok ne napravite tijesto.
2. Stavite tijesto na list masnog papira. Prvo ga pritisnite prsima kako biste ga spljoštili. Zatim stavite drugi list masnog papira na tijesto i razvaljajte ga na debljinu od 3mm pomoću podesivog valjka za tijesto. Stavite sve u hladnjak na 20 minuta da se ohladi.
3. Odljepite papir sa ohlađenog tijesta i izrežite diskove promjera 6cm. Zatim ih stavite na aluminijsku cijev promjera 3cm kako bi dobili željeni oblik kada se ispeku. Pecite tacos na 180°C otprilike 10-15 minuta, dok ne porumene.
4. 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. Zatim dodajte natopljenu želatinu i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Stavite bijelu čokoladu u zdjelu i u nju procijedite zagrijano vrhnje. Izradite štapnim mikserom dok smjesa ne postane jednolika. Prekrijte smjesu prozirnom folijom i stavite je u frižider preko noći.
5. 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.
6. Prvo napunite tacos tučenim ganacheom od bijele čokolade. Zatim ga ukasite bobičastim voćem.
7. Eto, vaši slasni voćni tacos su gotovi! U slast!