

Čoko maskarpone kocke

čokoladni kolač sa finim tankim koricama i kremastim filom od maskarpone sira i čokolade



Potrebni sastojci:

Biskvit (od ovih sastojaka peku se 2 biskvita u plehu 35x24 cm):

- 125 g maslaca
- 100 g šećera
- 2 kom jaja
- 150 g mekog pšenice bijelog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 velike kašike kvalitetnog kakaoa
- 200 ml jogurta sobne temperature

Fil:

- 500 g mascarpone sira (vindijski)
- 2-3 velike kašike šećera u prahu (ili po vašem ukusu)
- sok od 1/2 limuna
- malo vanila ekstrakta
- 170 g tamne čokolade
- 200 ml slatkog vrhnja za šlag

Glazura (ganache):

- 200 g mliječne čokolade
- 20 g čokolade za kuhanje
- 200 ml slatkog vrhnja (biljno)

Izrada:

Biskviti:

Omekšali maslac miksati sa šećerom zatim dodati jaja i nastaviti miksati. Dodati i prosijane brašnaste sastojke i na kraju i jogurt sobne temperature. Sve sjediniti. Smjesu podijeliti na 2 dijela i peći 2 odvojena biskvita u plehu dimenzija 35x24 cm (ili neki slične površine) koji je potrebno obložiti pek papirom. (Korica je jako tanka...peći na 180st oko 15-ak min; temperaturu i vrijeme pečenja prilagodite vašoj rerni)

Ovo je biskvit iz recepta za Čoko limun šnite (uz male izmjene):

<https://www.coolinarika.com/recept/coko-limun-snite/>

Fil:

Čokoladu preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi, miješati dok se sve ne istopi i fino sjedini. Ostaviti na hlađenje. Sir, šećer, vanilu i sok od pola limuna izmiksati a zatim dodati u prohladenu smjesu čokolade i vrhnja...sve dobro izmiksati.

Ganaš:

Čokolade preliti biljnim slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi. Miješati dok se sve ne istopi i sjedini. Preliti kolač toplom glazurom.

Slaganje: biskvit, 1/2 fila, biskvit, 1/2 fila, ganaš.

Kolač ohladiti i rezati na kockice 3.5x3.5 cm ili po želji.

Prijatno!

