

Jafoliño



Izrada:

-Prvo kuhamo fil:

Pomiješati pudinge i šećer i dodati im 1 dl hladnog mlijeka i dobro imiješati. Ostatak mlijeka zagrijati i zakuhati krem bez grudvica. Odvojiti odmah u odgovarajuću posudu 1/2 krema i dodati mu 100 g čokolade za kuhanje i izmiješati da se sva čokolada istopi. Površine kremova prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

-Podloga:

Mljevenoj plazmi dodati i komade izlomljenog plazma keksa i natopiti sokom od narandže. Dodati i maslac sobne temperature i zamijesiti jednoličnu smjesu. Posuti odgovarajući pleh (34x25 cm, to je dovoljno za 2 kutije jaffa keksa) sa malo mljevenog keksa i rastanjiti podlogu. Ja radim na plastičnoj podlozi za četvrtasto zvono za kolače i sa pomjerljivim četvrtastim obručem za kolače koji obložim trakama pek papira.

Nastavak fila:

Kad su filovi prohlađeni, u još mlake filove dodati po 90 g maslaca sobne temperature i dobro izmiksati oba fila.

Na rastanjenu koru (od plazme) staviti prvo tamni fil, zatim poredati jafa keks (malo ga natopiti u soku od narandže, ne previse). Preko keksa rasporediti i poravanti svijetli fil.

Ganache:

U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokoladu i preliteri slatkim vrhnjem i zagrijavati na laganoj vatri, miješajući da se sva čokolada istopi. Preliteri preko svijetlog krema i ostaviti kolač na hlađenje.

Obavezno ostaviti kolač da prenoći, i obavezno ga držati u frižideru!

Potrebni sastojci :

Podloga:

- 300 g mljevenog Plazma keksa
- 50 g lomljenog Plazma keksa (komadi)
- 1.5 - 2 dl soka cijedene narandže
- 70 g maslaca

Fil:

- 4 vrećice pudinga od vanilije (4x37 g)
- 1 l punomasnog mlijeka
- 200 g šećera
- 100 g tamne čokolade za kuhanje
- 180 g maslaca

Ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 180 ml biljnog slatkog vrhnja (šlag 5+ Dolcela)

Još potrebno:

- 2 kutije Jaffa keksa (300 g)
- cca 1.5 dl soka narandže (za natapanje keksa)