

Kocke sa malinama i bijelom čokoladom



Potrebni sastojci:

Biskvit :

- 5 kom bjelanaca+malo soli
- 150 g šećera
- 80 g brašna (bijelo pšenično, meko T400)
- 2 najmanje kašičice praška za pecivo
- 1 kašika sirćeta (razblaženo)
- 1 kašika ruma ili po želji alkoholnog pića
- 60 ml ulja

- nekolika kašika zaslađenog mlijeka za natapanje biskvita

Voćni fil:

- 500 g malina (mogu i zamrznute)
- 60 g gustina
- par kašika vode
- 150 g šećera (količinu šećera prilagodite vašem ukusu)
- 40 g maslaca

Mliječni fil:

- 700 ml punomasnog mlijeka
- 2 vrećice pudinga od vanilije (ukupno 75 g)
- 170 g šećera (količinu šećera prilagodite vašem ukusu)
- malo ekstrakta vanilije ili vanilin šećer
- 5 žumanjka
- 200 g kvalitetne bijele čokolade
- 10 g mljevenog želatina
- 4 kašike vode (za želatin)
- 250 g milerama (30% m.m.)
- 5 kašika umućenog vrhnja za šlag (odvojiti od završnog sloja)

Završni sloj:

- 400 ml vrhnja za šlag
- svježe maline

Pleh dimenzija 34x24 cm

Izrada:

Mliječni fil:

Prvo pripremiti mliječni fil. Želatin sipati u neki lončić ili malu šerpicu i prelići sa 4 kašike vode. Ostaviti da nabubri dok skuhati fil. Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl, ostalo sipati u odgovarajuću šerpu i zagrijavati na šporetu. Puding, šećer i žumanjke pomiješati sa 1 dl mlijeka i tu smjesu zakuhati u vrućem mlijeku (prvo dio zagrijanog mlijeka dodati u posudu sa pudingom i žumancima, a zatim sve sipati u preostalo mlijeko na šporetu)...dobro promiješati da nema grudvica. Smaknuti sa vatre. Odmah dodati izlomljenu čokoladu i promiješati da se sva čokolada istopi. Želatin otopiti na najmanjoj temperaturi i dodati u vruć krem i sve dobro promiješati. Dodati i hladan mileram i opet :) sve dobro promiješati. Prekriti površinu krema prozirnolom folijom i ostaviti na hlađenje u frižider.

Pripremiti četvrtasti pleh dimenzija 34x24cm (ili neki sličan iste površine), premazati samo dno masnoćom i zalijepiti papir za pečenje.

Biskvit:

Rernu uključiti na 180 st. da se zagrijava. U bjelanca dodati malo soli i miksati, zatim dodati i šećer i mutiti da se dobije čvrst šaum. Praškaste sastojke prosijati i dodati u šaum te lagano ručno promiješati špatulom. Dodati sirće, rum i na kraju u laganom mlazu umiješati i ulje. Izliti smjesu u pleh i peći u zagrijanoj rerni na 180 st. 20-ak minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Kad se biskvit prohladi izbockati ga čačkalicom na nekoliko mjesta i lagano kistom premazati zaslađenim mlijekom.

Voćni fil:

Maline izgnječiti viljuškom i staviti da se zagrijavaju na srednje jakoj vatri. Pomiješati gustin i šećer (količinu šećera prilagodite vašem ukusu) sa malo vode i zakuhati voćni krem. U još toplu smjesu dodati i maslac i promiješati.

- Ako niste ljubitelj košpica maline, smjesu prije zakuhanja sa gustinom protisnite kroz cjediljku!

Voćni fil rasporedite preko biskvita i poravnajte.

Završni sloj:

Kada je mliječni fil ohlađen umutiti i 400 ml vrhnja za šlag (mliječno vrhnje zasladite prema ukusu) i 5 kašika odvojite i dodajte u mliječni fil te dobro promiješajte. Preko voćnog fila rasporedite mliječni fil i poravnajte, a zatim premažite i umućenim vrhnjem i preko rasporedite svježe maline (maline možete dodati i pri posluživanju).

Ostavite kolač na hlađenje 5-6 sati, najbolje preko noći. Režite pažljivo kocke na željenu veličinu (poslije svakog reza nož obrišite papirnim ubrusom a zatim potopite u vruću vodu kako biste imali uredne rezove...koristite što tanji, oštar nož za rezanje).

Prijatno!