

# Dunavski talasi



## Izrada:

-Prvo pripremiti fil: -Odvojiti 1 dl mlijeka i pomiješati sa gustinom (pudingom od vanilije), šećerom, vanila ekstraktom i žumancima. Ovu smjesu zakuhati u krem u ostatku mlijeka koje smo zagrijali (vruće mlijeko sipati prvo u smjesu sa pudingom i promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu i kuhati uz stalno miješanje kako ne bi nastale grudvice). 10 g želatine u prahu preliteri sa 4 kašike hladne vode i nakon par min. na laganoj vatri otopiti i dodati odmah u vruć krem i izmiksati. Prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hladjenje.

## Potrebni sastojci:

### Fil:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 150 g gustina (ili pudinga od vanilije, 4 vrećice x 37 g)
- malo ekstrakta vanilije
- 230 g šećera
- 3 žumanca
- 10g mljevene želatine
- sok od 1 limuna
- 50 g maslaca
- 200 ml slatkog vrhnja

### Biskvit:

- 250 g maslaca sobne temperature
- 200 g šećera u prahu
- 6 kom jaja
- 300 g mekog bijelog pšeničnog brašna
- 10 g praška za pecivo
- za tamni dio još potrebno:
- 2 kašike kvalitetnog kakaoa
- 2 kašike kiselog vrhnja ili grčkog jogurta
- 1 tegla (700g) kompota od višanja

### Ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje (npr. Menaž)
- 250 ml biljnog slatkog vrhnja (šlag 5+ Dolčela)

Pleh dimenzija 40x30 cm

Dok se fil hladi pripremiti biskvit:

Isjeckan maslac i šećer u prahu miksati i dodavati jedno po jedno jaje (svako sljedeće dodajemo tek kad smo dobro umutili prethodno) zatim dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo. Podijeliti smjesu na 2 jednaka dijela i u jedan dodati i 2 kašike kakaoa i 2 kaš. kiselog vrhnja ili grčkog jogurta. U pleh koji se podmaže maslacem prvo pažljivo rasporesimo žuti dio i poravnamo špatulom a zatim preko pažljivo prvo manjom kašičicom rasporedimo tamni dio preko, što ravnomjernije a zatim i pažljivo razmažemo nožem ili špatulom. Ako želite ravnomjerne talase, ocjeđene višnje iz kompota (tegla od 700g) je potrebno ravnomjerno i pažljivo rasporediti, jednu po jednu u uredne redove i blago ih utisnuti (ako vam pak nije bitno da li su talasi ravnomjerni :) višnje rasporedite nasumično, svakako ćete uštediti nešto vremena :))

Peći u zagrijanoj rerni na 180 st oko 25 min. (vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite vašoj rerni).

-Nastavak fila: U mlak fil umiksati 50 g maslaca i sok od 1 limuna, a zatim u potpuno ohlađen dodati i 200 ml izmiksiranog slatkog vrhnja. -Prohlađen biskvit natopiti sokom iz kompota, ja to radim pomoću kista.

Preko ravnomjerno rasporediti fil i poravnati.

Ganaš: U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokoladu i preliteri slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz stalno mješanje silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne istopi. Glazuru preliteri preko fila i poravnati.

Kolač ostaviti nekoliko sati na hlađenje ali ga je najbolje posluživati na sobnoj temperaturi jer maslac u biskvitu omekša i kolač je tako svakako ukusniji nego kad je potpuno ohlađen.