

Kokos čokos talasi



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 170 g maslaca,
- 140 g šećera u prahu,
- 4 kom jaja (L veličina),
- 190 g mekog (glatkog) brašna,
- 10 g praška za pecivo
- 1 velika kašika kakaoa (za tamni dio),
- 1 v. kašika pavlake (za tamni dio)

Kuglice:

- 150 g krem sirnog namaza,
- 130 g kokosovih ljustica,
- 100 g šećera u prahu,
- sok od ¼ limuna

Fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka,
- 3 pudinga od vanilije,
- 130 g šećera,
- 100 g mliječne čokolade+100g čokolade za kuhanje
- 100 g maslaca

Ganache:

- 100 g mliječne čokolade+100g čokolade za kuhanje,
- 2 dl slatkog vhnja (biljno)

- Kokos ljustice (za posipanje)

Izrada:

Kokos kuglice:

Prvo pripremiti kokos kuglice (preporuka je da kuglice pripremite veće prije, pošto se pravi mnogo malih kuglica i potrebno je vreijeme da bi se sve oblikovale). Sve sastojke pomiješati i formirati kuglice veličine klikera (ja sam koristila mjericu od ½ tsp=2.5 ml). Količina kokosa može varirati u zavisnosti od vrste sira i suhoće kokosa. Oblikovane kuglice čuvati u frižideru.

Fil:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti malo i zamiješati sa prah pudingom i šećerom u jednoličnu smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Zakuhatu puding u zagrijanom mlijeku, miješati dok se ne zgusne. Smaknuti sa vatre i prekriti površinu kreme prozirnom folijom. Nakon 15 minuta dodati kockice čokolade u puding i promiješati dok se sva čokolada ne otopi. Prekriti ponovo prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. Kad je smjesa ohlađena, dodati joj maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati.

Biskvit:

Pripremiti kalup dimenzija 34x24 cm, dno podmazati masnoćom i posuti brašnom. Rernu uključiti na 180°C. Maslac izmiksati sa šećerom u prahu i dodavati jedno po jedno jaje (svako jaje dobro umutiti u smjesu maslaca i šećera, a zatim dodati sljedeće). Dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Podijeliti smjesu na 2 dijela (svijetlog fila neka bude za 2 kašike više). U manji dio dodati kašiku pavlake i 1 veliku kašiku prosijanog kakaoa. U pleh prvo rasporediti svijetli dio i poravnati, a zatim preko rasporediti tamni dio u manje hrpice po cijelom plehu, a zatim pažljivo poravnati. Rasporediti i kokos kuglice u ravnomjerne redove sa obaveznim razmakom, blago utisnuti u smjesu (desetak kuglica je bilo viška, njih sam poslužila uz gotov kolač) i peći u zagrijanoj rerni na 180°C oko 20 minuta (temperaturu i vrijeme pečenja pričagodite vašoj rerni).

Ganache: U manjoj šerpici u slatkom vrhnju otopiti čokolade na umjerenoj temperaturi uz stalno miješanje.

Preko pečenog i prohlađenog biskvita rasporediti fil, a preko fila i ganaš koji je ohlađen 15-ak minuta. Sve obilato posuti kokosovim ljusticama. Kolač ohladiti u frižideru, a prije rezanja neka bude na sobnoj temperaturi 10-ak minuta. Za rezanje koristiti oštar tanak nož. Poslužiti uz ostatak kuglica.

Prijatno! ♥