

Čoko lješnjak šubarice



Izrada:

Čokoladni fil:

U odgovarajućoj šerpi na umjerenj vatri zagrijavati izlomljenu čokoladu i slatko vrhnje dok se čokolada potpuno ne otopi. Smaknuti sa vatre i ostaviti na hlađenje.

Biskvit:

Rernu zagrijati na 150 st.C. Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Miksati bjelanjke sa prstohvatom soli i kad se smjesa zabijeli dodati šećer u nekoliko navrata. Kad ste umutili čvrst šaum dodati i ulje i izmiksati. U smjesu dodati i jedan po jedan žumanjak uz stalno miksiranje. Dodati i prosijane brašnaste sastojke i mljevene pečene lješnjake i lagano špatulom izmiješati smjesu. Pripremiti pleh dimenzija 34x30 cm (ili neki sličnih dimenzija, iste površine), dno pleha dobro namastiti maslacem. Smjesu peći 20 minuta na 150st.C a zatim pojačati temperaturu na 180 st.C i peći još oko 7-8 minuta. Gotov biskvit prekriti prvo komadom pek papira, a zatim i krpom i ostaviti da se prohladi.

Ohlađenu čokoladnu kremu prebaciti u plastičnu fišek vrećicu za ukrašavanje (ja koristim one za jednokratnu upotrebu). Okruglom modlicom ili malom čašom (d=4 cm) iskružiti prohlađen biskvit. Ja sam svaki mali biskvit prerezala po visini na 2 jednaka dijela (ukupno sam dobila 42 šubarice, a ostatke biskvita sam iskoristila ca cakepops). Filovati šubarice pomoću vrećice za ukrašavanje (vodite računa da vam čokoladni ganaš bude adekvatne temperature kako bi olakšali filovanje). Obavezno predvidjeti dovoljno fila za obradu oko šubarica. Kada ste to sve odradili, uvaljati šubarice u mljevene pečene lješnjake (gornju i donju stranu ne filujete ganašom).

Za čokoladnu glazuru otopiti prvo crnu čokoladu sa uljem na pari, a zatim i bijelu na isti način. Bijelu čokoladu prebaciti u malu plastičnu vrećicu za ukrašavanje (ili vrećicu za zamrzivač). Napraviti mali izrez na jednom kraju vrećice. Na gornju nenafilevanu stranu šubarica nanijeti pomoću najmanje kašičice prvo tamnu čokoladu i ravnomjerno rasporediti, a zatim napraviti spiralu od bijele čokolade od centra kruga ka obodu. Čačalicom povlačiti linije prvo na 4 strane od sredine ka obodu, a onda između tih šara od oboda ka sredini i tako će se formirati karakteristična šara (ako želite ovo možete pojednostaviti i odraditi jednoboju glazuru po želji). Šubarice čuvati na hladnom u zatvorenoj posudi do posluživanja.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 5 kom jaja sobne temperature
- 130 g šećera
- 125 ml ulja
- 160 g brašna (oštro)
- 7 g praška za pecivo
- 50 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 20 g kakaoa

Čoko fil:

- 500 ml biljnog slatkog vrhnja (šlag 5+ Dolčela)
- 200 g čokolade za kuhanje (Menaž ili sl.)
- 200 g mliječne čokolade (Najljepše želje ili sl.)

Još potrebno:

- 200 g pečenih mljevenih lješnjaka

-Čokoladna glazura:

- 100 g crne čokolade za kuhanje
- 3 kašike ulja
- 50 g bijele čokolade za kuhanje
- 1 kašika ulja