

Rum krofnice (nepečene)



Izrada:

Prvo pripremiti ganaš...U odgovarajućoj šerpici mliječnu i crnu čokoladu izlomiti na manje komade i preliti vrhnjem za šlag. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje da se sva čokolada otopi. Smjesu ohladiti.

U mlijevni keks dodati prohladen čokoladni ganaš, a zatim i sve ostale sastojke za krofnice (količina soka zavisi od vrste keksa koju koristite, zato sok dodajete postepeno kako ne bi previše razrijedili smjesu).

Zamijesiti jednoličnu smjesu rukama dok se svi sastojci ne povežu.

Za formiranje krofnica koristiti silikonski kalup. Prije vađenja krofnica iz kalupa obavezno ih ostaviti u zamrzivač na cca 15 minuta. Od ove smjese dobićete 27 krofnica.

Za glazuru možete koristiti čokolade i boje po želji. Čokolade preliti uljem i otopiti ih na pari. Prebaciti ih u manje, dublje posudice i ohlađene krofnice umakati u čokoladne glazure (pomoći se viljuškama).

Glazirane krofnice posipati dekorativnih mrvicama i odlagati na kuhinjsku rešetku ili pek papir.

Potrebni sastojci za 27 komada:

Krofnice:

- 500 g mlijevenog keksa
- 100 g pečenog mlijevenog lješnjaka
- 100 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker rum šećera
- 1/2 bočice Dr. Oetker rum arome
- 100 g mliječne čokolade
- 100 g crne čokolade
- 1 dl vrhnja za šlag
- 1.8-2 dl soka cijedene narandže

Čokoladna glazura:

- 100 g mliječne +100 g čokolade za kuhanje
- 4 kašike ulja

- 200 g bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 2 kašike ulja

-opciono: crvena boja za čokoladu

Dekoracija:

- Dr. Oetker kakao mrvice
- Dr. Oetker šarene mrvice

Prijatno!