

Desert u čaši sa malinama, nutellom i plazma keksom



Potrebni sastojci:

- 170 g mljevenog plazma keksa (ili kombinacija mljeveni i drobljeni keks)
- 70 g mljevenih pečenih lješnjaka

Nutella fil:

- 400 g nutelle
- 250 g krem sira
- 300 ml slatkog vrhnja

Voćni fil:

- 300 g malina
- 150 ml vode
- 130 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 40 g gustina (+4 kašike vode)

Ganaš:

- 200 g mliječne čokolade
- 140 ml slatkog vrhnja
- 30 g sitno sjeckanog pečenog lješnjaka

Priprema:

Pripremiti lješnjake, 70 g fino samljeti, a 30 g sitno nasjeckati.

Zatim pripremiti voćni fil...Maline pomiješati sa vodom i šećerima i zagrijavati na jačoj temperaturi. Nakon par minuta smanjiti malo temperaturu i usitniti voće štapićnim mikserom. Gustin pomiješati sa vodom i zakuhati u voću uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa vatre, površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje. Kad se ohladi fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu.

Za ganaš izlomiti čokoladu u odgovarajućoj šerpici, preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa vatre i nakon 5 minuta dodati i i sitno sjeckane lješnjake i promiješati.

Za nutella fil prvo izmiksati posebno slatko vrhnje srednje čvrsto. Zatim u drugoj posudi izmiksati i nutellu sa krem sirom da se dobije jednolična masa. U ovu smjesu sada umiješati i umućeno slatko vrhnje (miješati ručno silikonskom špatulom kako bi fil ostao prozračan). Fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu u koju smo stavili zvjezdasti nastavak po želji.

Plazmu pomiješati sa mljevenim lješnjacima.

U pripremljene čaše na dno prvo staviti malo nutella fila, zatim sloj keksa; sloj nutella fila; sloj voćnog fila pa ponoviti postupak u još jednom sloju i završiti slojem čokoladnog ganaša sa lješnjacima. Rashladiti nekoliko časova u frižideru i servirati...

Prijatno!