Kremaste puding kocke

Potrebni sastojci:

Biskvit:

-5 bjelanjka (L veličina),
-prstohvat soli,
-120 g šećera,
-70 ml ulja,
-100 g mekog brašna,
-1/2 vrećice Dr. Oetker praška za pecivo,
-100 g lješnjaka,

-250 g Plazma keksa (u komadima)
-mlijeko za natapanje biskvita i keksa

Fil:

-1 l punomasnog mlijeka,
-5 kom žumanjaka,
-4 vrećice Dr.Oetker Original Pudinga okus slatko vrhnje,
-220 g šećera,
-150 g maslaca,
-100 g čokolade

Ganache glazura:

-100 g noisette čokolade,
-100 g mliječne čokolade,
-100 g čokolade za kuvanje,
-2,5 dl slatkog vrhnja (biljno)

Izrada:

Fil:

Prvo pripremiti puding fil…Puding, šećer i žumanjke pomiješati sa 1.5 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Dio prokuhalog mlijeka sipati prvo u smjesu sa pudingom i žumancima i promiješati, a zatim sve vratiti u šerpu i zakuhati gust fil uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i površinu kreme prekriti prozirnom folijom te ostaviti na hlađenje.
U ohlađen krem dodati maslac sobne temperature i sve dobro izmiksati. Podijeliti na 2 jednaka dijela pa u jedan dodati otopljenu čokoladu i promiješati.

Biskvit:

Lješnjake prepržiti na suvoj tavi i pečene protrljati u kuhinjskoj krpi kako bi uklonili što više kožice sa lješnjaka. Sitno isjeckati i ostaviti sa strane.
Bjelanjke miksati sa prstohvatom soli, kad se zabijele dodati postepeno šećer i umutiti čvrst šaum. Dodati ulje i lagano izmiksati. Zatim dodati I prosijano brašno i prašak za pecivo i miješati silikonskom špatulom dok se ne dobije jednolična smjesa. Ravnomjerno rasporediti u pleh dimenzija 32x24 cm obložen pek papirom. Lješnjake ravnomjerno posuti po biskvitu i lagano ih sasvim malo utisnuti u smjesu.
Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150° C 15 min i još oko 6-7 min na 170°C (pečenje i temperature prilagodite vašoj rerni).

Prohlađen biskvit odvojiti od pek papira. Natopiti ga pomoću kuhinjskog kista zaslađenim mlijekom.
Preko biskvita rasporediti svijetli fil i poravnati. Plazma keks natapati u mlijeku i ređati preko svijetlog fila. Zatim preko keksa rasporediti čokoladni fil i poravnati.
Za ganache glazuru u odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade i preliti slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi.
Preliti preko čokoladnog fila. Ostaviti na hlađenje u frižider oko 6 h, najbolje preko noći. Rezati na kocke željene veličine i servirati.