

Lješnjak Karpati



Priprema:

Praline pasta: Praline pastu možete pripremiti i nekoliko dana ranije i čuvati je u teglici u frižideru. Za pastu je potrebno prvo prepržiti lješnjake na suvoj tavi na umjerenj temperaturi vodeći računa da ne izgore. Tavu protresti nekoliko puta u toku prženja. Prepržene lješnjake prebaciti u suhu kuhinjsku krpu, zamotati ih i protrljati kako bi uklonili što više opne sa lješnjaka. Zatim otopiti šećer na laganoj do umjerenj temepraturi u šerpici sa debljim dnom. Vodite računa da šećer ne izgori, a kad se potpuno istopi i dobije lijepu karamel boju dodati i prstohvat soli i lješnjake i promiješati, a zatim što brže prebaciti na pek papir i rasporediti u što tanjem sloju kako bi lakše kidali komade ohlađene smjese. Kad se potpuno ohladi izlomiti komade i prebaciti u kvalitetnu sjeckalicu (ako je sjeckalica manja, mljevenje obaviti u 2 navrata). Početi miksati, trebate dobiti pastu kao na slikama. U procesu miksanja, dok ne dobijete željenu konzistenciju, možda će biti potrebo nekoliko puta skidati smjesu sa zidova sjeckalice i usmjeriti ih na nož. Cijeli proces miksanja ne traje dugo, maksimalno oko 10 minuta za 2 ture.

Potrebni sastojci:

Praline pasta:

- 150 g kristal šećera
- 200 g lješnjaka
- prstohvat morske soli

Fil:

- 1l punomasnog mlijeka
- 140 g Dr. Oetker Original Gustina
- 150 g šećera
- 2 kašike Dr. Oetker vanilla arome
- 5 žumanjka
- 150 g maslaca
- pripremljena praline paste

Kuvano tijesto:

- 100 ml vode
- 100 ml mlijeka
- 100 g maslaca
- prstohvat soli
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 150 g mekog (glatkog) brašna
- 4 komada jaja M veličine (200 g)

Fil: Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Gustin, šećer, vanila aromu i žumanjke pomiješati sa 1dl odvojenog hladnog mlijeka u glatku smjesu bez grudvica. Veći dio zagrijanog mlijeka prvo dodati u gustin smjesu sa žumancima i dobro promiješati a zatim sve vratiti u šerpu sa ostatkom mlijeka i uz stalno miješanje zakuhati gust krem bez grudvica. Površinu krema prekriti plastičnom folijom i ostaviti na hlađenje. Kad se krema ohladi dodati joj maslac sobne temperature i dobro izmiksati, a zatim i praline pastu i sve još jednom dobro promiješati.

Dok se krema hladi, pripremiti **kuvano tijesto**...Vodu, mlijeko, maslac, prstohvat soli i vanilin šećer zagrijavati u šerpi dok smjesa ne prokuva. Smaknuti sa ringle, dodati i prosijano brašno i promiješati. Vratiti na umjerenu temperaturu i miješati oko 2 minuta kako bi se brašno skuvalo, a na dnu šerpe formirao tanak sloj zapečene smjese (pogledati slike pripreme). Kuvano tijesto smaknuti sa šporeta i nakon 20-30 minuta hlađenja dodavati jedno po jedno jaje uz miksanje, a svako naredno dodati pošto smo prethodno dobro izmiksali sa smjesom. Gustina smjese će zavisiti i od vrste brašna i od veličine jaja (ako su jaja manje gramaže od ove u receptu, težinu nadoknaditi sa dijelom bjelanjaka koji su preostali iz fila).

U periodu od 20 minuta dok se tijesto hladi, pripremiti pleh od rerne (35x20 cm) i obložiti ga pek papirom. Polovinu smjese ravnomjerno rasporediti u pleh u tankom sloju i poravnati. Po želji posuti sjeckanim lješnjacima. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C oko 30 minuta ili dok kora ne dobije lijepu rumenu boju (tempeaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). U toku pečenja ne otvarati rernu. Kora će poprimiti nepravilne oblike tokom pečenja što je sasvim u redu za ovaj tip kivanog tijesta. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom tijesta, ovaj put bez posipanja lješnjacima.

U pleh na dno staviti prvo koru bez lješnjaka, preko ravnomjerno rasporediti fil i poravnati. Preko fila staviti i koru sa lješanjacima. Rashladiti nekoliko časova u frižideru. Rezati na kocke željene veličine i posipati šećerom u prahu.