

Čoko rum kolačići



Izrada:

Prvo pripremiti ganaš...U odgovarajućoj šerpici mliječnu čokoladu izlomiti na manje komade i preliti slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenj temperaturi uz miješanje da se sva čokolada otopi. Smjesu prohladiti.

U mljeveni keks dodati lješnjake, maslac, šećer u prahu, rum šećer, aromu ruma i čokoladu u prahu. Promiješati. Količina soka cijedene narandže 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 kolačića koristiti okrugli kalup prečnika $d=4$ cm. Za jedan kolačić potrebno je oko 20 g smjese. Smjesu utisnuti u kalup i poravnati, a na sredini kolačića dok je još u kalupu, pomoću bočice Dr. Oetker rum arome napraviti udubljenje (pogledati slike pripreme, čep bočice obložiti prozirnou folijom). Formirane kolačiće uvaljati u mješavinu mljevenog keksa i mljevenog pečenog lješnjaka. Postupak ponavljati dok ne utrošite svu smjesu.

Potrebni sastojci za 45-50 komada:

- 500 g mljevenog keksa
- 100 g pečenog mljevenog lješnjaka
- 125 g maslaca (sobne temperature)
- 70 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker rum šećera
- 1/2 bočice Dr. Oetker Rum arome
- 50 g čokolade u prahu
- 1.7 dl (do 1.9 dl) soka cijedene narandže

Čokoladni ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 1 dl slatkog vrhnja

Još potrebno:

- mljeveni keks
- mljeveni pečeni lješnjaci

Čokoladni ganache (ako se previše stegnuo malo zagrijati kako bi lakše punili kolačiće) prebaciti u poslastičarsku vrećicu, odrezati vrh i svaki kolačić napuniti čokoladnim filom.

Kolačiće čuvati poklopljene na sobnoj temperaturi.

Prijatno!