

Korpice sa karamelizovanim lješnjacima



Priprema:

Grilijaš:

Šećer otopiti u odgovarajućoj šerpici na laganoj vatri dok ne dobije finu karamel boju (paziti da ne izgori). U otopljen šećer dodati oljuštene lješnjake, promiješati i pažljivo i brzo prebaciti na pek papir u tanjem sloju pa ostaviti da se ohladi. Ohlađeno izlomiti (ili izlupati kuhinjskim čekićem) na manje komade, a zatim sitno samljati u sjecku.

Puding fil:

Puding, šećer i vanilin šećer pomiješati sa malo hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijati do vrenja u odgovarajućoj šerpi, a zatim uz stalno miješanje zakuhati puding. Smaknuti sa šporeta pa površinu fila prekriti prozирnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad je fil potpuno ohlađen, hladno slatko vrhnje izmiksati u šlag. Zatim izmiksati i puding fil pa mu u nekoliko navrata dodati umučeno slatko vrhnje i sve dobro sjediniti. Na kraju dodati i 7 kašika mljevenog grilijaša i dobro promiješati.

Potrebni sastojci:

Grilijaš:

- 130 g šećera
- 100 g pečenih mljevenih lješnjaka

Puding fil:

- 5 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Original pudinga sa okusom vanilije
- 50 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Bourbon vanilija arome
- 2 dl. slatkog vrhnja (biljno)
- 7 kašika mljevenog grilijaša

Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 70 g mljevenih pečenih lješnjaka
- 100 g maslaca (sobne temperature)
- 40 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 50 g čokolade u prahu
- 1.2 dl soka od narandže

Ganache:

- 150 g mliječne čokolade
- 75 ml slatkog vrhnja

Još potrebno:

- lješnjaci za dekoraciju
- mljeveni grilijaš za posipanje

Podloga:

Dok se fil hladi pripremiti podlogu...Sjediniti sve sastojke za podlogu i zamijesiti rukom u kompaktnu kuglu (količina soka zavisi od vrste keksa koji koristite).

U silikonski kalup za mafine rasporediti ravnomjerno smjesu za podlogu na 12 jednakih dijelova (oko 56 g). U svakoj korpici formirati podlogu po dnu i obodu kalupa. Ostaviti u zamrzivač 20-30 minuta da se podloga stegne.

Ganache:

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

Na ohlađenu podlogu u svaku korpicu rasporediti po 2 kašičice pripremljenog čokoladnog fila, a zatim ponovo vratiti u zamrzivač kako bi se i čokolada ohladila.

Pripremljen puding fil sa karamelizovanim lješnjacima prebaciti u poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom.

Ohlađene korpice sa čokoladnim filom pažljivo izvaditi iz kalupa.

Svaku korpicu bogato filovati puding filom i na kraju ukrasiti cijelim lješnjakom i posipati sa malo preostalog mljevenog grilijaša.

Rashladiti oko 1h u frižideru prije serviranja.

Prijatno!