

Čokoladne madlene



Vrijeme pripreme: 60 min

Potrebni sastojci za 36-40 manjih madlena:

- 3 komada jaja (M veličina)
- prstohvat soli
- 120 g šećera
- 120 g brašna (meko, glatko)
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 15 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 125 g maslaca (otopljenog)
- 70 g čokolade za kuvanje
- korica 1 narandže (rendana)

Punjenje:

- 1. Čokoladni krem po želji
- 2. Fil sa višnjama:
 - 250 g višanja (zaleđene)
 - 70 g šećera
 - 80 ml vode
 - 35 g gustina
 - 2-3 kašike vode
 - 1 kašika ruma

Glazura:

- 300 g mliječne čokolade

Dekoracija:

- Dr. Oetker Dekor čokoladne mrvice
- otopljena mliječna čokolada

Priprema:

Maslac i čokoladu otopiti na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi.

Rendanu koricu narandže po želji samljeti sa dijelom šećera u električnom mlinčiću za kafu.

U odgovarajućoj posudi miksati jaja sa šećerom, koricom narandže i prstohvatom soli dok smjesa ne posvijetli. U smjesu dodati prosijane brašnaste sastojke: brašno, prašak za pecivo i kakao. Na kraju dodati i prohladen otopljeni maslac sa čokoladom i sve izmiješati silikonskom špatulom. Pripremljenu smjesu ostaviti u frižider na 30 minuta.

Kalup za madlene (školjkice) lagano premazati maslacem i u kalupiče sipati smjesu do 3/4 popunjenosti kalupiča jer će narasti u toku pečenja.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 15 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Dok se madlene peku pripremiti fil od višanja. Višnje, vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Gustin pomiješati sa vodom u smjesu bez grudvica. U zakuhalo voće dodati gustin i miješati dok se smjesa ne stegne. Smaknuti sa šporeta i nakon par minuta dodati kašiku ruma i promiješati.

Pečene madlene izvaditi iz kalupa i ohladiti.

Dio madlena napuniti čokoladnim kremom po želji tako što dio biskvita pažljivo izdubite a zatim nafilujete pomoću dresir vrećice napunjene kremom i na kraju dio izdubljenog biskvita vratite na kolačiće (pogledati slike pripreme). Drugi dio madlena napuniti filom od višanja.

Mliječnu čokoladu otopiti na pari. U čist silikonski kalup za madlene sipati po 2 kašičice čokolade pa na čokoladu staviti i madlene, stranu sa šarom staviti u čokoladu. Kad se čokolada dobro stegne (da ubrzate postupak možete staviti kalup u zamrzivač) pažljivo izvaditi iz kalupa.

Dodatno našarati sa malo otopljene čokolade i ukasiti sa Dr. Oetker čokoladnim mrvicama.

Prijatno!