

Dubai kolač



Vrijeme pripreme: 1h

Potrebni sastojci za 12 komada:

Biskvit:

- 2 kom jaja (L veličina)
- 60 g šećera
- 100 g maslaca
- 50 g čokolade za kuhanje
- 80 g brašna (meko, glatko)
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 8 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 1.5 dl čokoladnog mlijeka

Za natapanje biskvita:

- 1 dl čokoladnog mlijeka

Fil sa kadaifom i pistacijama:

- 170 g kadaifa
- 250 g paste od pistacija (zaslađena)
- 30 g šećera u prahu
- maslac zaprženje kadaifa
- opciono: 2 kašike tahini paste

Čokoladni fil:

- 300 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2.5 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 150 g mascarpone sira (ili krem sira) sobne temperature

Priprema:

Čokoladni fil:

Prvo pripremiti čokoladni fil. Čokolade izlomiti na kockice u odgovarajućoj šerpi i preliti slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta i nakon 10 minuta hlađenja dodati i sir sobne temperature. Miješati da se dobije jednolična smjesa, a po potrebi procijediti kako bi uklonili eventualne sitne grudvice. Ostaviti da se hladi.

Biskvit:

Pripremiti okrugli pleh d=27 cm (kalup za mekane krostate i tartove, onaj sa udubljenjem, pogledati slike pripreme). Obložiti dno pleha pek papirom, a ivice premazati masnoćom. Rernu uključiti na 160 °C da se zagrijava.

Otopiti maslac i čokoladu na laganoj vatri i ostaviti sa strane.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke sa šećerom nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli.

Dodati otopljeni maslac i čokoladu i promiješati. U tu smjesu dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodati i čokoladno mlijeko. Na kraju lagano špatulom umiješati i snijeg od bjelanjaka. Ravnomjerno rasporediti u pripremljen pleh i poravnati.

Biskvit peći na 160 °C oko 20 minuta.

Pečen biskvit izvaditi iz rerne i nakon 5-10 minuta prevrnuti ga na tanjir za posluživanje i odvojiti papir na kome se pekao. Kad se biskvit prohladi pomoću kuhinjskog kista natopiti ga toplim čokoladnim mlijekom.

Fil sa kadaifom i pistacijama:

Kadaif usitniti što više i prepržiti na otopljenom maslacu (potrebno je oko 60 g maslaca) uz stalno miješanje dok ne dobije finu zlatnu boju.

Prohladiti pa dodati pastu od pistacija (zagrijati teglicu u vreloj vodi ako je potrebno) i šećer u prahu i sve izmiješati silikonskom špatulom. Po želji dodati i 2 kašike tahini paste.

Na biskvit ravnomjerno nanijeti fil sa kadaifom i pistacijama i poravnati.

Ohladen čokoladni fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i nanijeti preko fila od kadaifa i pistacija.

Prije serviranja ukrasiti sjeckanim pistacijama.

Kolač možete čuvati u frižideru ali prije posluživanja ostaviti oko 20 min na sobnoj temperaturi.

Prijatno!