

Chest nut

Biskvitni kolač od maka i lešnika sa bogatim kremom i filom.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Biskvit od maka i lešnika:

4 jaja
100 g šećera
100 g putera/maslaca
70 g mlevenog maka
70 g mlevenih lešnika
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
1 prstohvat soli
70 ml ruma
kora jednog limuna
1 kesica Dr. Oetker Rum šećer

Krema od kestena:

700 g kesten pirea nezaslađenog
100 g maskarpone
300 g slatke pavlake
0,5 kesice Dr. Oetker Šlag pene
20 ml ruma
2 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
20 g šećera u prahu

Mus od bele čokolade i malina:

200 g slatke pavlake
200 g bele čokolade
100 g maskarpone
300 g slatke pavlake
3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
0,5 kesice Dr. Oetker Šlag pene
100 g malina svežih

Žele šumsko voće:

100 g šumskog voća
50 g šećera
1 kašičica Dr. Oetker Džemfixa
3:1

Dekoracija:

ostatak belog krema od filovanja
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene
125 ml mleka

1 Biskvit:

Izmiksati penasto puter sobne temperature sa pola od pripremljenog šećera i rum šećerom, kao i sa rendanom korom limuna. Umutiti mekano belanca sa drugom polovinom šećera i prstohvatom soli. U umućen puter dodati jedno po jedno žumance i umešati da se povežu. Dodati rum, polovinu količine maka i mlevenih lešnika, kašičicu praška za pecivo i sjediniti žicom za mućenje. Potom dodati umućena belanca i sjediniti, dodati ostatak maka i mlevenih lešnika. Peći na velikom plehu od rerne na 200 C kratko, 7 - 10 minuta, da biskvit ostane mekan na dodir, a samim tim i sočan.

2 Krem od kestena:

Potopiti listove želatina u hladnu vodu da omekšaju. Izmiksati slatku pavlaku sa šlag penom u mekan šlag. Mikserom umutiti kesten pire sa prah šećerom i rumom. Dodati maskarpone i nastaviti mućenje. Na kraju dodati otopljen želatin sa malo slatke pavlake i umutiti. Ovako pripremljen kesten krem sjediniti sa umućenom šlag penom.

3 Mus od bele čokolade i malina:

Prokuvati 200 ml slatke pavlake, želatin potopiti u hladnu vodu. Vruću slatku pavlaku prelići preko omekšalog želatina i bele čokolade, promešati i dodati maskarpone. Ohladiti krem. Umutiti 300 ml slatke pavlake sa šlag penom. Sjediniti ohlađen krem od bele čokolade sa šlagom i ravnomerno umešati. Prebaciti krem u dresir džak.

30 g malina
10 g belih čoko mrvica
20 g puslica

4 Žele šumsko voće:

Prokuvati sve zajedno, izmiksati štapnim mikserom i propasirati kroz cediljku, ohladiti.

5 Filovanje:

Na biskvit od maka naneti sloj džema, filovati musom od bele čokolade i poređati maline. Staviti drugi biskvit i filovati kremom od kestena. Ostaviti da se ohladi.

6 Dekoracija:

Umutiti šlag penu sa mlekom. Pomešati ga sa ostatak belog krema od filovanja, ukoliko ostane. Nakon hlađenja dekorisati šlagom, malinama i čoko mrvicama (kuglicama).