

Crunch Cheeseberry

Osvežavajući crunch kolač sa punjenjem od borovnice.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 70 Min.



1 Biskvit:

Jaja i belanca mutiti na pari do 40 C, nastaviti mućenje dok se količina ne udvostruči, pa prebaciti u posudu za mućenje mikserom. Dodati beli i smeđi šećer, so, burbon vanilin šećer i mutiti dok se masa ne ohladi i postane penasta. Dodati otopljen puter i brašno sa praškom za pecivo, sjediniti, pa razmazati tanko na pleh od rerne obložen papirom za pečenje i peći kratko na 170 C, dok ne postane mekano na dodir.

2 Crunch:

Prokuvati mleko i dulce de leche, dodati gustin razmučen u malo mleka i kratko prokuvati. Umešati mlevene bademe i lešnike, med, so i vruće razmazati preko pečenog biskvita. Staviti prijanjajuću foliju da se ne stvori korica i ohladiti desetak minuta dok se priprema krem.

3 Prvi deo krema:

Potopiti želatin u hladnu vodu. Mleko zagrejati, pa preliti preko žumanaca, šećera i burbon vanilin šećera. Sve sjediniti, pa vratiti na vatru i kuvati uz konstantno mešanje na umerenoj temperaturi do 80 C. U kuvanu kremu dodati belu čokoladu i omekšali želatin. Sve sjediniti i pustiti da se ohladi.

Sastojci:

Biskvit:

4 jaja
2 belanaca
50 g muscovado šećera
50 g šećera
80 g mekog brašna
20 g putera/maslaca istopljenog
0,5 kesice Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
1 prstohvat soli

Crunch:

150 ml mleka
20 g meda
60 g badema pečenih
90 g lešnika pečenih
100 g dulce de leche
10 g Dr. Oetker Gustin
2 prstohvata soli

Prvi deo krema:

200 ml mleka
2 žumanca
50 g šećera
0,5 kesice Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
150 g bele čokolade
3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

Drugi deo krema:

250 g maskarpone
175 ml slatke pavlake
0,5 kesice Dr. Oetker Šlag pene
30 ml likera od pomorandže

Voćni insert:

500 g pirea borovnice
70 g šećera
2 g agar agara
sok od ½ limuna

④ **Drugi deo krema:**

Umutiti slatku pavlaku i šlag penu. Maskarpone i deo likera od pomorandže umutiti sa delom ohlađene kreme dok se sve ne sjedini, potom dodati umućenu slatku pavlaku i umešati. Dodati sok od limuna i ostatak likera od pomorandže i sjediniti. Prebaciti krem u dresir kesu.

⑤ **Voćno punjenje:**

Prokuvati kratko sve sastojke i sipati u modle, ostaviti da se stegne.

⑥ **Glazura:**

Prokuvati slatku pavlaku i vodu, preliteri preko čokolade, glukoze i omekšalog želatina. Nežno promešati i na kraju dodati nekoliko kapi suncokretovog ulja. Ohladiti na 27 C i preliteri ohlađeni kolač. Po potrebi preliteri 2 puta, tj. u 2 sloja.

⑦ **Filovanje:**

U silikonske kalupe puniti krem od mascarponea, potom voćno punjenje, zatim još malo krema. Završiti biskvitom sa crunch slojem. Popuniti rupe kremom. Zalediti kolač. Zaleden kolač preliteri glazurom, dekorisati sa krupno sečenim pečenim lešnicima.

Glazura:

170 ml slatke pavlake
40 ml vode
30 g glukoze
260 g čokolade gold
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
nekoliko kapi suncokretovog ulja

Dekoracija:

50 g pečenih lešnika celih