

Jesenjin

Poslastica sa kremom od kestena i musom od bele čokolade, pripremljena u kombinaciji sa biskvitom od bundeve, golica i pistaća.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



1 Biskvit od bundeve:

Kremasto umutiti belanca i polovinu šećera sa malo soli, dodavati ostatak šećera uz konstantno mućenje. U umućen sneg dodati pire od bundeve i izmešati. U brašno dodati prašak za pecivo, sodu bikarbonu i kurkumu. Postepeno dodavati suve sastojke uz mešanje špatulom. Razvući tanko na pleh sa papirom za pečenje. Peći na 190 C do 5 minuta, da ostane meko na dodir.

2 Biskvit od pistaća i golice:

Kremasto umutiti belanca i polovinu šećera, pa posoliti. Dodati ostatak šećera u toku mućenja. Dodati ulje, umešati, potom dodati brašno od golice, brašno, mlevene pistaće, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Ujednačeno umešati sve sastojke i rasporediti na pleh sa pekarskim papirom, pa peći na 190 C 3-4 minuta da ostane meko na dodir.

Sastojci:

Biskvit od bundeve:

100 g belanaca
75 g šećera
150 g pirea od bundeve
75 g brašna
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
0,5 kašičice sode bikarbone
1 prstohvat soli
0,5 kašičice kurkuma

Biskvit od pistaća i golice:

100 g belanaca
75 g šećera
50 g brašna od golice
25 g brašna
30 g pistaća mlevenih
25 ml suncokretovog ulja
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
0,5 kašičice sode bikarbone
1 prstohvat soli

Krema kestena:

400 ml mleka
150 g šećera
4 žumanca
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
2 kašika/e ruma
5 ml Dr. Oetker Arome ruma
4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
500 g kesten pirea
200 ml slatke pavlake

Mus od bele čokolade i začina:

150 ml slatke pavlake
1 kesica crnog čaja
2 prstohvata kardamoma
10 g đumbira svežeg
0,5 kesice Dr. Oetker Cimet

3 Krema kesten:

Potopiti želatin u hladnu vodu. Mleko i šećer zagrijati, dodati burbon vanilin šećer. Vrelo mleko prelići preko žumanaca, sjediniti i vratiti na vatru, pa kuvati na umerenoj temperaturi do 80 C. Dodati želatin, kesten pire i sjediniti. Dodati rum i aromu ruma. Jednako umešati i ostaviti da se ohladi. Umotiti slatku pavlaku. Ohlađeni krem od kesten a umotiti mikserom. Sjediniti šlag sa kremom od kesten a.

šećera

150 g bele čokolade

400 ml slatke pavlake

2 lista/listova Dr. Oetker Želatina

u listu beli gold

Karamela:

100 g šećera

20 g putera/maslaca

10 g kakao maslaca

20 g lešnika karamelizovanih

10 g mrvica od keksa

4 Mus od bele čokolade i začina:

Potopiti listove želatina u hladnu vodu. Zagrijati slatku pavlaku, pa dodati cimeti šećer. Kada provri skloniti sa vatre, dodati rendani đumbir i kardamom. Vratiti na vatru i procediti preko bele čokolade, listova omekšalog i ocedenog želatina i kesice crnog čaja. Sve sjediniti kako bi se čokolada otopila. Ostaviti da se ohladi i izvaditi kesicu čaja. Ohlađeni krem umotiti mikserom i dodati umućen šlag, pa nastaviti mućenje.

5 Karamela:

Karamelizovati šećer, umešati puter i kakao puter. Kada se sve sjedini dodati karamelizovani lešnik i mrvice keksa. Razmazati između 2 papira za pečenje i istanjiti. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

6 Filovanje:

Na biskvit od golica i pistaća naneti krem od kesten a, zatim poklopiti biskvitom od bundeve, pa naneti mus od bele čokolade, preklopiti biskvitom od pistaća i golice, prekriti kremom od kesten a. Zatim preklopiti biskvitom od bundeve i rasporediti krem od bele čokolade. Ostaviti da se ohladi. Pomešati ostatke kremova, sipati u dresir džak i dekorisati, posuti komadima karamela i mrvljenim lešnicima.