

Reforma kapkejkovi

Mini Reforma deserte možete poslužiti tokom druženja sa svojim najmilijima uz toplu čokoladu.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Osnova:

4 belanaca
90 g šećera
90 g badema
70 g oraha
1 kašičica Dr. Oetker Gustin

Fil:

4 žumanca
100 g šećera u prahu
70 g čokolade 80%
120 g putera/maslaca

Dekoracija:

70 g badema
1 kesica Dr. Oetker Dekor Kakao
mrvica

Topla čokolada:

50 g mlevenih oraha
400 ml mleka
3 kašičice meda
70 g čokolade seckane
1 kašika Dr. Oetker Gustin
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer

1 Osnova:

Umutiti belanca, dodati šećer, nastaviti mućenje i postepeno dodavati mlevene orahe, mlevene bademe i gustin. Dresir kesom oblikovati korice prečnika 5 cm i peći na 170 C 7 minuta.

2 Fil:

Na niskoj temperaturi skuvati žumanca i prah šećer. U to dodati čokoladu i nastaviti sa kuvanjem dok se čokolada ne istopi. Skloniti sa ringle i dodati polovinu putera, pa sjediniti. Ohladiti na sobnoj temperaturi. Ostatak putera penasto umutiti, pa spojiti sa ohlađenim filom.

3 Filovanje:

Slagati koricu, pa fil. Koristiti 3 korice i na poslednju dekorisati sa malo fila, celim bademom, pa posuti kakao mrvicama.

4 Topla čokolada:

U šerpu staviti veću količinu mleka, med i kesicu burbon vanila šećera. U ostatku mleka razmutiti gustin. Kada mleko krene da se greje dodati mu čokoladu i orahe. U mleko koje je pred ključanjem, dodati gustin i kuvati jos 5 minuta. Servirati u šoljama.



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300