

Ruby Red

Neodoljivi desert sa musom i glazurom od rube čokolade, idealan da iznenadite dragu osobu.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Mus od rube čokolade:

200 g pirea od maline
65 g belanaca
65 g šećera
450 g slatke pavlake
200 g rube čokolade
10 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni

Punjenje od šumskog voća:

300 g pirea od šumskog voća
75 g šećera
10 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni

Biskvit od pistaća i badema:

50 g šećera u prahu
80 g žumanca
100 g belanaca
50 g šećera
150 g putera/maslaca
70 g paste od pistaća
120 g brašna
230 g badema blanširanih, mlevenih
5 g Dr. Oetker Praška za pecivo
75 g rube čokolade
1 prstohvat soli

Ruby glazura:

300 g rube čokolade
55 g kakao putera

Dekoracija:

50 g rube čokolade
1 sedefasti prah

1 Mus od rube čokolade:

Umotiti slatku pavlaku u šlag. Želatin u prahu razblažiti sa malo vode i ostaviti da nabubri.

Na pari izlupati belanca sa šećerom do 70 C, pa ih prebaciti u mikser i mutiti dok se ne ohlade i postane čvrst šam. Ugrejati pire od maline do 40 C i dodati želatin, pa sjediniti u glatku masu. Otopiti rube čokoladu. Spojiti belanca sa umućenom slatkom pavlakom, dodati pire od malina postepeno, uz konstantno mešanje, a na kraju postepeno dodati otopljenu rube čokoladu. Sve sjediniti i prebaciti u dresir kesu.

Pripremljenim musom puniti silikonske kalupe do polovine. U mus staviti i dva inserta od šumskog voća da formiraju lopticu. Poklopiti opkrojenim biskvitom, odstraniti višak musa i staviti u zamrzivač da se ohladi pre glaziranja.

2 Punjenje od šumskog voća:

Natopiti želatin sa malo vode. U šerpu staviti šećer i pire od šumskog voća, zagrejati, dodati želatinu da se istopi, pa izliti u silikonski kalup u obliku polulopti. Ohladiti.

3 Biskvit od pistaća i badema:

Izmiksati žumanca sa šećerom u prahu u penu. Umutiti belanca sa malo soli i kristal šećerom u čvrst sneg. Na umerenoj temperaturi otopiti puter, pa prohladiti. Dodati puter u penu od žumanaca i sjediniti. Potom umešati i pastu od pistaća. Pomešati mlevene blanširane bademe i prašak za pecivo. U penu od žumanaca postepeno dodavati pomešane bademe i prašak za pecivo, zatim i brašno uz mešanje špatulom. Spojiti sa umućenim belancima, na kraju dodati i komadiće rubi čokolade. Razmazati tanko na pleh obložen papirom za pečenje, pa peći na 200 C oko 10-15 minuta.
Ohladiti i okrugom modlom seći gotovu koru.

4 Ruby glazura:

Istopiti čokoladu i kakao puter, pa u glazuru umakati zamrznute kolače. Prebaciti kolače na pekarski papir ili rešetku kako bi se odstranilo višak glazure i to na sobnoj temperaturi kako bi se kolači otpustili pre služenja.

5 Dekoracija:

Temperirati čokoladu na 45 C, ohladiti je na 27 C i ponovo zagrejati na 29 C. Na acetatnoj foliji vrhom noža oblikovati listiće. Kada se ohlade, posuti ih sedefastim prahom. Na glazirane kolače staviti pripremljene dekoracije.