



Čokoladni Ballantines kolački

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za 5 kolačkov:

Krhko testo:

Pečico vklopimo na 180 C.

Med, maslo in žlico sladkorja penasto stepemo. Dodamo jajce, kakav in vse to stepemo. Presejemo moko in pecilni prašek. Testo zgnetemo, da se ne lepi za prste, vendar se ne drobi. Če se lepi dodamo malo moke, v nasprotnem primeru malo mleka. 2/3 testa zvaljamo 3 mm debelo in obložimo slikonske ali kakšne druge modelčke za mafine. Damo v pečico in pečemo 5 min,tako da je napol spečeno.

V 1 dcl kondenziranega mleka raztopimo temno čokolado in pustimo, da se malo ohladi. Na sredino prej obloženih modelčkov damo ščepec mandeljnov in prelijemo z raztopljenjo čokolado skoraj do vrha. Ostanek testa razvaljamo na 3mm in prekrijemo modelčke s testom. Pečemo do konca še 10 min.

Preliv:

2 rumenjaka zmešamo s ostankom sladkorja, jedilnim škrobom in 2 žlicama mleka,tako da dobimo gladko zmes. Kondenzirano mleko damo kuhati, vmešampo rumenjake in med mešanjem preliv zavremo. Dodamo whisky in sicer toliko, da je preliv ravno dovolj gost. Namesto alkohola lahko damo mleko.

Še vroče kolačke prevrnemo na krožnik in prelijemo z vročim prelivom.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čajna žlica pecilni prašek
- 3 kos jajca
- 100 g temne čokolade
- 4 jedilna žlica sladkorja
- 1 jedilna žlica jedilnega škroba
- 7 dag masla
- 6 jedilna žlica mehke moke
- 3 dcl kondenziranega mleka
- 1 jedilna žlica medu
- 1 jedilna žlica kakava v prahu
- 30 g mandeljnovih lističev
- 1 dcl Ballantine's whisky