



Čokoladni kolački z vanilijevo kremo in malinami

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 6

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO KOLAČKOV

Jajca penasto utepemo s sladkorjem in vanilinom. Dodamo olje in jogurt, premešamo in dodamo še moko s pecilnim ter kakav. Dobro premešamo, da dobimo gosto zmes.

Vanilijev puding skuhamo kot običajno, le da dodamo vanilijev strok/ vanilin sladkor bourbon ter manj mleka, da dobimo bolj gost puding.

Maline prevremo s sladkorjem v prahu, če so preveč tekoče, pa jih zgostimo z gustimo (zakuhamo kot pri pudingju).

Jaz sem delala v pekačku, ki ima modelčke večje kot za muffine (recimo še enkrat večje). Tako da je tale recept za 6 takšnih kolačkov, oziroma za 12 muffinov. Pekaček namastimo in vanj damo za 1 žlico mase za biskvit (za muffine manj), le toliko, da je prekrito dno. Damo v pečico za nekaj minut, le toliko, da malce naraste in masa malo odstopi od roba.

Obložimo z gostim pudingom po sredini, po robu prilijemo malo čokoladne mase, nato dodamo žlico malinovega nadeva na sredino in prelujemo z maso za biskvit, da to prekrije. Položimo nazaj v pečico, dokler ne odstopi od roba oz. ko vrh razpoka. Masa še malo naraste, zato je ne napolnite do vrha. Pečene ohladimo v pekaču, obrnemo okoli in prelujemo z glazuro ter okrasimo po želji.

Glazuro pripravimo tako, da na nizkem ognju ali nad soparo stopimo vse sestavine in takoj prelujemo po kolačkih in posujemo z mrvicami, da se primejo glazure. Delati moramo hitro, saj se glazura hitro strdi (hitro jo moramo politi po kolačkih in polite kolačke ravno tako hitro posuti z mrvicami, saj se po že strjeni glazuri ne bodo prijeli).

CHEFOVI NASVETI

Namesto malin lahko uporabimo kakšno drugo sadje, ravno tako lahko naredimo biskvit brez kakava in kremo z drugačnim okusom. Uporabimo lahko tudi žlico nutelle namesto vanilijevega nadeva.

BISKVIT

- 2 kos jajci
- 1/2 skodelica olja
- 1 skodelica sladkorja
- 2 skodelica moke
- 1 kos vanilin sladkor
- 1 kos pecilni prašek
- 1 skodelica navadnega jogurta
- 2-3 jedilna žlica kakava

VANILIJEV NADEV

- 1 kos vanilijev puding
- 1 kos vanilin sladkor bourbon
- 4 jedilna žlica sladkorja
- 3.5 dcl mleka

MALINOV NADEV

- 1-2 jedilna žlica sladkorja v prahu
- malo gustina po potrebi
- 12 dag malin

RUMOVA GLAZURA

- 125 g sladkorja v prahu
- 1 jedilna žlica limoninega soka
- 1 jedilna žlica ruma
- nekaj mrvic za okras