


Čokoladna pita s korom od pereca

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

170 g pereca
30 g smeđeg šećera
100 g K Plus maslaca
45 ml hladne vode

Pečeni čokoladni nadjev:

100 g K Plus maslaca
130 g tamne čokolade
120 g šećera
3 K Plus jaja
1 žlica ekstrakta vanilije
60 g glatkog brašna
40 g kakao praha

Ganache:

300 g Sweet chef vrhnja za šlag
300 g tamne čokolade
zdrobljeni pereci i sol za posluživanje



Pećnicu zagrijte na 190°C. U multipraktiku pulsirajte perece dok niste dobili fine mrvice. Dodajte šećer i maslac narezan na kockice pa pulsirajte dok se smjesa ne počne skupljati u kuglice. Dodajte žlicu, dvije hladne vode i pulsirajte dok se smjesa ne skupi u kuglu. Utisnite u kalup i ostavite u hladnjaku.

U parnoj kupelji otopite čokoladu i maslac. Pjenasto izmiješajte jaja, šećer i vanilijin ekstrakt te im u nekoliko navrata dodajte smjesu s otopljenom čokoladom, dobro miješajući. Prosijte brašno s kakaom i umiješajte u mokru smjesu. Prebacite na koru s perecima i stavite u zagrijanu pećnicu na 30 minuta.

Za to vrijeme napravite ganache. Zagrijte vrhnje za šlag tik do vrenja pa prelijte preko izlomljene čokolade. Dobro promiješajte i ostavite da se rashladi, prvo do sobne temperature povremeno miješajući, a onda i u hladnjaku 30 minuta.

Kada je pita pečena potpuno je rashladite pa po vrhu rasporedite ganache kojeg ste dobro izmiješali žlicom. Ukrasite s izlomljenim perecima i soli i servirajte uz tamno pivo.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

