

Čokoladne kocke s kestenom



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min

Sastojci

Za podlogu:

230 g Dulcetti Dolci Cereali čokoladnog keksa

70 g K Plus maslaca

Za kremu:

500 g pirea od kestena

100 g K Plus maslaca

50 g šećera

1 žličica ekstrakta vanilije

150 ml Sweet Chef vrhnja za šlag

Za ganache:

100 ml Sweet Chef vrhnja za šlag

100 g Sweet Chef tamne čokolade



U mljevene kekse dodajte otopljeni maslac i sve dobro promiješajte. Utisnite u kalup i ostavite dok pripremite kremu.

Ručnim mikserom pjenasto izradite maslac, ekstrakt vanilije i šećer, dok smjesa ne postane svijetla i prozirna. Dodajte kesten pire i dobro promiješajte. Ručnim mikserom čvrsto izradite vrhnje šlag pa ga spojite sa smjesom od kestena. Namažite kremu preko baze i čuvajte u hladnjaku dok ne napravite ganache.

Zagrijte vrhnje tik pred vrenje pa prelijte preko izlomljene čokolade. Dobro promiješajte. Ostavite da se ohladi 10 minuta povremeno miješajući pa nanesite preko kreme.

Ohladite u hladnjaku barem 2 h prije posluživanja. Narežite zagrijanim, suhim nožem za pravilne kocke.

Video recept pogledajte na našem Youtube kanalu.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

