

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

