

Brownie od tikve

Sočni čokoladni kolač s tikvom za Halloween

oko 36 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



1 Nadjev:

Tikvu izrežite na kriške, odstranite sjemenke, operite i narežite na manje komade. Dinstajte na laganoj vatri u poklopljenom loncu sa šećerom, začinima i vodom dok ne omekša (oko 15 min.). Ogulite đumbir, skuhaite ga i propasirajte skupa sa smjesom od tikve i ostavite da se malo ohladi.

- 2 Tamnu čokoladu na grubo usitnite i otopite u vodenoj kupelji. Na lim stavite papir i okvir za pečenje (25 x 25 cm). Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C

Brownie ostavite u okviru za pečenje na kuhinjskoj rešetki da se ohladi.

Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje
okvir za pečenje

Nadjev:

600 g tikve (npr. Hokkaido tikve)
100 g šećera
2 žličice mljevenog cimeta
1 vrh noža mljevenog muškarnog oraščića
150 ml vode
20 g svježeg đumbira
200 g sirnog namaza (npr. Philadelphia)
2 jaja (veličine M)

Tijesto:

250 g tamne čokolade
200 g maslaca ili margarina (omekšalog)
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 prstohvat soli
3 jaja (veličine M)
75 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g Dr. Oetker Kakaa za kolače

Ukrašavanje:

300 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli
oko 30 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni
Dr. Oetker jestive boje za kolače (crvena, žuta boja)
Dr. Oetker Šareno pismo za kolače (bijela boja)

3 Tijesto:

U zdjeli mikserom (metlicama) izradite margarin ili maslac. Postupno dodajte šećer, vanilin šećer i sol dok ne nastane jednolična smjesa. Svako jaje umiješajte na najjačoj brzini po ½ minute. Umiješajte otopljenu tamnu čokoladu. Dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i kakaom. Tijesto rasporedite po kalupu. Izmiješajte pire od tikve sa sirnim namazom i jajima. Nadjev stavite na tijesto i vilicom napravite pruge kao kod mramora. Potom stavite peći.

Nivo pećnice sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 30 Minuta

4 Ukrašavanje:

Bijeli fondant obojite žutom i crvenom jestivom bojom dok se ne postigne željena nijansa. Tako se mogu modelirati tikve u različitim nijansama boje. Za 4 tikve, od 50 g obojene fondant smjese izradite valjak dužine 15 cm. Valjak podijelite u 4 jednake porcije i oblikujte ih u kuglice. Tupom stranom noža uzdužno utisnite udubljenja oko kuglice. Za peteljke udubite male rupice gore u tikvu pomoću štapića za ražnjice (slika 1). Od zelenog fondanta izradite male peteljke za tikve i učvrstite ih šarenim pismom na gornjem dijelu tikve.



Otpustite okvir i uklonite ga. Kolač stavite na pladanj i ukasite tikvama.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač možete zamrznuti bez dekoracije.
- Za lica tikvi izdubite oči i nos štapićem za ražnjice i obojite ih Dr. Oetker Šarenim pismom.