

Kocke od čokolade i kave

Prozračan kolač od čokolade iz lima s vrhnjem od čokolade i okusom kave

oko 24 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

Papir za pečenje
masnoće

Biskvit:

4 jaja (veličine M)
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g integralnog pšeničnog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
10 g Dr. Oetker Kaka za kolače
1 žličica instant espresso kave u prahu

Hrskavi nadjev:

200 g tamne čokolade
200 g kekasa s maslacem

Nadjev od vrhnja:

150 g tamne čokolade
800 g hladnog slatkog vrhnja za šlag
4 omota Dr. Oetker Kremfixa
80 g šećera

Za ukrašavanje:

oko 70 g čokolade u listićima
oko 1 žličica instant espresso kave u prahu

1 Priprema:

Lim za pečenje namastite i obložite papirom za pečenje. Pritom na otvorenoj strani lima izradite rub od papira. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C

Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Biskvit:

Jaja pjenasto izmiješajte u posudi mikserom (metlicama), miješajući na najvećoj brzini 1 minutu. Pomiješajte šećer s vanilin šećerom i miješajući tijekom 1 minute uspite u smjesu, nastavite miješati još 2 minute. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo, kakaom i espressom u prahu i umiješajte kratko na najnižoj brzini. Izravnajte tijesto u limu za pečenje i pecite.

Nivo pećnice sredina pećnice

Vrijeme pečenja: oko 11 Minute

- 3 Biskvit oprezno odvojite i istresite na papir za pečenje i ostavite da se ohladi zajedno s papirom. Stavite biskvit na pladanj ili na lim za pečenje i povucite papir za pečenje na kojem se pekao biskvit.

4 Hrskavi nadjev:

Čokoladu grubo nasjeckajte i otopite na pari na laganoj temperaturi. Stavite kekse u vrećicu za zamrzavanje i dobro je zatvorite. Valjkom za tijesto usitnite kekse. Pomiješajte čokoladu i kekse i ravnomjerno raspodijelite po biskvitu.

5 Nadjev od tučenog vrhnja:

Čokoladu također otpite. Tučeno vrhnje, Kremfix i šećer čvrsto istucite. Podijelite smjesu na dva dijela. U jedan dio tučenog vrhnja oprezno umiješajte otopljenu čokoladu i ravnomjerno raspodijelite po hrskavom nadjevu. Stavite kolač najmanje 30 minuta na hladno. Preostalo tučeno vrhnje ravnomjerno raspodijelite po nadjevu od čokolade i ostavite najmanje 2 sata u hladnjaku.

6 Ukrašavanje:

Prije ukrašavanja narežite kolač na 24 komada. Na svaki komad stavite listić čokolade i pospite espressom u prahu.