

Kolač od čokolade s karamelom

Poke Cake s kremom od karamele i čokolade

16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za pečenje/ kalup za nabujke (22 x 28 cm):

masnoće

Tijesto:

150 g tamne čokolade

125 g maslaca ili margarina

125 g šećera (smeđeg)

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

1 prstohvat soli

3 jaja (veličine M)

150 g milerama

150 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

1 omot Dr. Oetker Sode bikarbone

Ganache:

150 g mliječne čokolade

250 g slatkog vrhnja za šlag

Karamela:

175 g šećera

250 g hladnog slatkog vrhnja za šlag

Za ukrašavanje:

krupna sol (cvijet morske soli)

oko 1 žlica zrna kakaa

1 Priprema:

Nasjeckajte tamnu čokoladu i otopite ju na pari, na slaboj temperaturi. Namastite kalup. Pećnicu prethodno zagrijte.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Maslac ili margarin kremasto izmiješajte u posudi mikserom (metlicama) na najvišoj brzini. Miješajući postupno dodajte šećer, vanilin šećer i sol, tako da dobijete povezanu smjesu. Dodajte pojedinačno jaja miješajući svako oko ½ minute na najvećoj brzini. Potom umiješajte čokoladu i mileram. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i sodom i dodajte u tijesto, kratko miješajući na srednjoj brzini. Tijesto istresite u kalup, poravnajte i stavite na rešetku u pećnici.

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Ostavite kolač u kalupu da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.



3 Ganache:

Nasjeckajte čokoladu. Vrhne zakuhajte u loncu, maknite sa štednjaka. Zatim umiješajte nasjeckanu čokoladu i ostavite da se ohladi.

- 4** Drškom kuhače izradite puno velikih rupa u kolaču. Prelijte ohlađenom, gustom ganache kremom i ostavite da se stvrdne u hladnjaku.

5 Karamela:

Šećer otopite na srednjoj temperaturi u neprianjajućoj tavi i malo prepržite da poprimi smeđu boju. Prelijte vrhnjem, miješajući kuhajte sve dok ne postane gusto i šećer se u potpunosti ne otopi. Ostavite samo kratko da se ohladi, raspodijelite po kremi od čokolade i ostavite da se stvrdne.

6 Ukrašavanje:

Prije posluživanja, kolač s rupama pospite solju i zrnima kaka.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač je posebno sočan ako dovoljno dugo odstoji.

