Razbarušeni rozi labud


AutorAna Ištvanović

ShareTweetSaveEmail
1

Evo jednog labuda iz moje početničke slastičarske radnje
Umjesto elegantnog bijelog labuda dobili smo njegovog razbarušenog brata. ali nema veze, jako volimo i ovog!

Biskvit:
Odvojiti žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke umutiti sa šećerom. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i majonezu i sve sjediniti. Umutiti bjelanjke u snijeg. Dodati žlicom bjelanjke u smjesu i pažljivo promiješati.
Peći u kalupu promjera 26 mm na 180°C otprilike 15 min.

Krema:
Želatinu napraviti prema uputi na vrećici.
Očistiti jagode, dodati jogurt i sve izmiksati u glatku smjesu. U dobivenu smjesu dodati šećer i zagrijavati tek toliko da se šećer otopi. Dodati želatinu i miješati dok se želatina ne otopi. Izmiksati vrhnje za šlag i dodati ga u kremu od jagoda. Sve pomiješati.
Uliti kremu na biskvit i ostaviti da se hladi 3-4h.

Glazura:
Otopiti čokoladu na pari, zagrijati vrhnje za šlag i sve izmiješati. ostaviti u frižideru nekih 30ak min. Preliti preko torte.

Ukrasiti po želji.

2 jaja
3 jušna žlica šećera
3 jušna žlica glatkog brašna
3 jušna žlica kakao
½ praška za pecivo
200 g grčkog jogurta
400 g jagoda
40 g šećera

2 vanilin šećera
400 ml vrhnja za šlag
15 g želatine
200 g bijele čokolade
200 g vrhnja za šlag
majoneza



NAMIRNICE

2 jaja
3 jušna žlica šećera
3 jušna žlica glatkog brašna
3 jušna žlica kakao
½ praška za pecivo
200 g grčkog jogurta
400 g jagoda
40 g šećera
2 vanilin šećera
400 ml vrhnja za šlag
15 g želatine
200 g bijele čokolade
200 g vrhnja za šlag
majoneza

Način pripreme

1

Evo jednog labuda iz moje početničke slastičarske radnje
Umjesto elegantnog bijelog labuda dobili smo njegovog razbarušenog brata. ali nema veze, jako volimo i ovog!

Biskvit:
Odvojiti žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke umutiti sa šećerom. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i majonezu i sve sjediniti. Umutiti bjelanjke u snijeg. Dodati žlicom bjelanjke u smjesu i pažljivo promiješati.
Peći u kalupu promjera 26 mm na 180°C otprilike 15 min.

Krema:
Želatinu napraviti prema uputi na vrećici.
Očistiti jagode, dodati jogurt i sve izmiksati u glatku smjesu. U dobivenu smjesu dodati šećer i zagrijavati tek toliko da se šećer otopi. Dodati želatinu i miješati dok se želatina ne otopi. Izmiksati vrhnje za šlag i dodati ga u kremu od jagoda. Sve pomiješati.
Uliti kremu na biskvit i ostaviti da se hladi 3-4h.

Glazura:
Otopiti čokoladu na pari, zagrijati vrhnje za šlag i sve izmiješati. ostaviti u frižideru nekih 30ak min. Preliti preko torte.

Ukrasiti po želji.

Razbarušeni rozi labud
NAMIRNICENačin pripreme