

Kolač iznenađenja s okusom čokolade, kave, vanilije i lješnjaka i glazurom od čokolade i kave



Autorica: Monika Topolko

Za 1 kolač

Vrijeme pripreme: 1h + vrijeme hlađenja i smrzavanja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h 30min

Ukupno vrijeme: 2h 30min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Torte & kolači

Ovaj jednostavan kolač s elementom iznenađenja savršen je za blagdane ali i druge posebne prilike. Kolač je vrlo sočan i jako ukusan, a glazura od čokolade i kave čini ga još posebnijim i svečanijim. Da biste napravili ovakav kolač iznenađenja, morat ćete ispeći dva posebna biskvita. Kada se prvi biskvit dobro ohladi, narezat ćete ga i iz njega izrezati željene oblike. Potom ćete te oblike pažljivo složiti u jedan zbijeni red na dno četvrtastog kalupa za kruh, prekrit ćete ih smjesom za drugi biskvit i ispeći unutar tog drugog biskvita. Ostatke od prvog biskvita možete iskoristiti za kuglice ili cake pops, a možete ih jednostavno pojesti takve kakvi jesu. Odlično se slažu sa šalicom kave.

Čokoladni kolač s kavom

Sastojci

180g maslaca na sobnoj temperaturi
180g šećera
3 jaja
1 žličica ekstrakta vanilije
4 žlice espresso kave (ili kuhane instant kave)
180g glatkog brašna
1/8 žličice soli
1 žličica praška za pecivo
45g kakaa u prahu

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Četvrtasti kalup za kruh dimenzija 20x9x7cm namastite maslacem. Duže strane kalupa obložite dugačkim komadom papira za pečenje tako da papir viri iz kalupa sa obje strane.

U posudi stajaceg miksera (može i ručnim mikserom) kremasto istucite maslac i šećer. Dodajte jedno po jedno jaje, miksajući na srednjoj brzini, dok se smjesa ne sjedini. Umiješajte ekstrakt vanilije i espresso kavu. U posebnoj posudi pomiješajte brašno, sol, prašak za pecivo i kakao u prahu. Suhe sastojke prosijte u smjesu s jajima i lagano ih umiješajte kuhačom ili silikonskom špatulom. Smjesa će biti dosta gusta.

Smjesu prebacite u pripremljeni kalup i pecite 45-50 minuta (čačkalica treba izaći suha). Kolač ostavite da se 10 minuta hladi u kalupu, a potom ga izvadite na rešetku i ostavite da se potpuno ohladi.

Hladan kolač narežite na kriške, onako kako biste i inače rezali takav tip kolača. Neka kriške budu debljine 1cm. Iz sredine svake kriške kalupom za kekse izrežite zvijezdu. Zvijezde složite na tanjur ili tacnu, prekrijte ih plastičnom folijom i stavite u zamrzivač na otprilike 30 minuta. Pažljivo tempirajte vrijeme zamrzavanja i izrade drugog kolača, odnosno upotrebe zvijezdica u konačnom kolaču. Ako zvijezdice ostavite u zamrzivaču predugo, bit će prehladne pa bi žuti biskvit oko samih zvijezda mogao

ostati sirov.

Kolač od vanilije i lješnjaka

Sastojci

125g maslaca sobne temperature
170g šećera
3 jaja
1 1/2 žličica ekstrakta vanilije
170g glatkog brašna
60g mljevenih prženih lješnjaka
1 1/2 žličica praška za pecivo
1/2 žličica soli
160ml mlaćenice

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Četvrtasti kalup za kruh dimenzija 20x9x7cm namastite maslacem. Duže strane kalupa obložite dugačkim komadom papira za pečenje tako da papir viri iz kalupa sa obje strane.

U posudi stajaćeg miksera (može i ručnim mikserom) kremasto istucite maslac i šećer. Dodajte jedno po jedno jaje, miksajući na srednjoj brzini, dok se smjesa ne sjedini. Umiješajte ekstrakt vanilije. U posebnoj posudi pomiješajte brašno, mljevene lješnjake, prašak za pecivo i sol. Naizmjenice umiješajte suhe sastojke i mlaćenicu u smjesu s jajima služeći se mikserom. Završite sa smjesom brašna i još jednom dobro izmiksajte.

Na dno pripremljenog kalupa ulijte tek toliko smjese da prekrije dno. Sada uzmite smrznute zvijezde i uredno ih slažite u red, jednu iza druge. Red zvijezda mora se protezati čitavom dužinom kalupa. Zvijezde moraju biti zbijene, što znači da između njih ne smije biti rupa ili praznog prostora. Također je važno paziti da sve zvijezdice budu jednako okrenute i savršeno poravnate. Pažljivo ulijte ostatak smjese u kalup, pazeći da se zvijezde na pomaknu. Pokušajte staviti što više smjese preko samih zvijezdica tako da ih smjesa u potpunosti prekrije.

Kolač pecite 45-50 minuta (čačkalica treba izaći čista i suha). Kolač ostavite da se 20 minuta hladi u kalupu, a potom ga izvadite na rešetku i ostavite da se potpuno ohladi prije stavljanja glazure.

Glazura od čokolade i kave

Sastojci

100g nasjeckane tamne čokolade
1 žličica maslaca
130ml slatkog vrhnja
1 žličica mljevene kave za espresso (ili instant kave)
1/8 žličice mljevenog cimeta

Postupak

Nasjeckanu čokoladu i maslac stavite u manju posudu. Slatkom vrhnju dodajte mljevenu kavu za espresso i mljeveni cimet pa sve zajedno zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja, a potom prelijte preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otapati u vrhnju, pjenjačom izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Prelijte ga preko kolača i dugačkim nožem razmažite po vrhu i stranicama kolača. Pričekajte 15-20 minuta da se glazura malo stegne prije posluživanja.