


Minttusuklaakuuset

Itse tehdyt suukot joulukuusen muodossa. Täytteenä hurmaa ilmava marenkivahto, jonka päälle valutetaan rapea minttusuklaakuorrute.

20 - 25 kappaletta

   Vaikeustaso 2

 up to 90 Min.



Ainekset::

Suklaapohja:

2,3 dl vehnä jauhoja
75 g kylmää voita , kuutioiksi leikattuna
1 dl tomusokeria
1 rkl kaakaojauhetta
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
2 kpl kananmunan keltuasta

Marenkivahto:

2,75 dl sokeria (240g)
6 rkl glukosisiirappia (115g)
0,75 dl vettä
4 kpl kananmunan valkuaista (140 g)
0,25 dl sokeria (20g)
2 tl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta

Suklaakuorrute:

350 g tummaa suklaata , rouhittuna
100 g kaakaovoita , hienonnettuna
4 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia

Koristelu:

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

Suklaapohjat:

Kuumenna uuni 200 °C kiertoilmalle. Sekoita kaikki ainekset yhteen käsin vaivaten. Kauli taikina kahden leivinpaperin välissä 2-3 mm paksuiseksi. Leikkaa pohjat pyöreän muotin (Ø5 cm) avulla. Jätä pyöreiden pohjien väliin 1 cm väliä. Poista ylimääräinen taikina pohjien ympäriltä. Älä siirrä pohjia leivinpaperilta, jolla ne on muotoiltu. Toista sama jäljelle jääneelle taikinalle. Paista uunissa 8-10 minuuttia. Anna pohjien jäähtyä pöydällä leivinpaperin päällä.

Marenkivahto:

Kuumenna sokeri, glukosisiirappi ja vesi 117 asteeseen. Käytä apuna sokerilämpömittaria. Vaahdota valkuaiset sähkövatkaimella kuumennuksen aikana. Lisää 0,25 dl sokeria valkuaisen joukkoon ja vatkaa kiiltäväksi vaahdoksi.

Kaada kuuma sokeriseos valkuaisen joukkoon ohuena nauhana samalla sekoittaen sähkövatkaimella. Vatkaa sitten korkeimmalla nopeudella vähintään 5 minuuttia, kunnes vahto jähmettyy ja on kova. Sekoita lopuksi joukkoon vihreää väriä ja vaniljauutetta. Siirrä vahto pursotuspussiin, jossa on iso tähtitylla. Pursota vaahtoa suklaapohjien päälle noin 5-6 cm korkeuteen niin, että ne muistuttavat joulukuusia.



Suklaakuorrute:

Laita rouhittu suklaa ja hienonnettu kaakaovoi mikrolämmitystä kestäväan kulhoon. Kuumenna seosta 30 sekuntia kerrallaan ja sekoita lämmitysten välissä. Jatka kunnes suklaa on alkanut sulaa. Jatka kuumennusta 10 sekunnin pätkissä ja sekoita hyvin välissä. Suklaan tulee olla lämmöltään 31–32-asteista, jotta se temperoituu. Suklaan tulee olla täysin nestemäistä, mutta se ei saa ylittää 34 astetta.

Lisää piparminttuaromi ja kaada seos lasiin. Kasta vaahtokuusi suklaaseen, niin että vaahto peittyy kauttaaltaan. Pidä kuusta kastamisen jälkeen hetki alassuin, jotta ylimääräinen suklaa valuu pois.

Koristelu:

Kun suklaa on hieman jähmettynyt, koristele kuuset hopeisilla koristerakeilla.

