



JERNEJ KITCHEN

DONAVSKI VALOVI

Donavski valovi so odlična sladica, sestavljena iz biskvita, višenj in čokoladne glazure. Super recept za praznovanja, praznike in sladkanje čez leto.

ZA	15	KOSOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
OHLAJANJE SLADICE:	120	MINUT
ČAS SKUPAJ:	165	MINUT

VIŠNJE

250 g izkoščičenih svežih višenj (ali odcejene iz kompota)

1 žlica sladkorja

1 žlica Kirsch likerja (poljubno)

1 čajna žlička gustina

BISKVIT

150 g gladke bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

150 g masla, zmešanega na sobno temperaturo

100 g sladkorja

1 čajna žlička vanilijeve paste ali semen

3 jajca

10 g nesladkanega kakava v prahu

VANILIJEVA KREMA

1/2 [Vanilijeva krema \(slasčičarska krema\)](#)

170 g masla, sobne temperature

ČOKOLADNI PRELIV

150 g temne čokolade

VIŠNJE NAMOČIMO

Višnje damo v skledo skupaj s sladkorjem, Kirsch likerjem in gustinom. Rahlo premešamo in postavimo na stran do uporabe. V kolikor bomo uporabili višnje iz kompota, lahko ta korak izpustimo. Pazimo le, da višnje dobro osušimo pred uporabo.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi zamrznjene izkoščičene višnje, predhodno jih odtalimo in odcedimo.](#)

PRIPRAVIMO BISKVIT

Nekoliko globji pekač velikost 25 cm x 30 cm in višine vsaj 5 cm obložimo s papirjem za peko in ga namastimo, tudi ob straneh. V manjši skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek in ščep soli. V večji skledi penasto stepemo zmeščano maslo, sladkor in vanilijo. Stepamo približno 5 minut na visoki hitrosti z električnim mešalnikom. Nato postopoma dodamo jajca. Vsako jajce posamično najprej dobro vmešamo v zmes, šele nato dodamo naslednje jajce. Dodamo mešanico moke in jo na hitro vmešamo v testo z električnim mešalnikom. Ne mešamo predolgo, le toliko, da so vse sestavine lepo povezane.

BISKVIT RAZPOREDIMO PO PEKAČU

Polovico biskvita vlijemo v pripravljen pekač in enakomerno premažemo po dnu, pomagamo si z lopatico. V drugo polovico testa pa zelo dobro vmešamo nesladkan kakav v prahu, da dobimo rjavo testo. Čez biskvit v pekaču premažemo rjav kakavov biskvit. Po vrhu testa razporedimo odcejane višnje. Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 25 - 30 minut pri 180 °C. Preverimo testo da je pečeno, tako da je na dotik testo puhasto in čvrsto. Pečeno testo

2 žlici rastlinskega olja

vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi.

TOOLS AND EQUIPEMENT

sklede

električni mešalnik

pekač (velikosti 25 cm x 30 cm)

kuhinjska lopatka

papir za peko

PRIPRAVIMO VANILIJEVO KREMO

Medtem, ko se biskvit peče pripravimo [vaniljevo kremo](#) (klik za recept). Sledimo navodilom polovičnega recepta za vaniljevo kremo. To lahko pripravimo tudi kakšen dan prej. Na dotik pokrito z živilsko folijo hranimo v hladilniku vsaj eno uro. Deset minut pred uporabo vzamemo vaniljevo kremo iz hladilnika. Maslo v skledi stepamo 5 - 8 minut z električnim mešalnikom, da postane penasto in bele barve. Nato v hladno vaniljevo kremo (ta naj bo v hladilniku vsaj eno uro) vmešamo stepeno maslo po tretjinah. Ko je vso maslo vmešano, stepamo še 3 - 4 minute, da postane krema penasta in gladka. Kremo premažemo čez ohlajeno testo. Potrudimo se, da je krema na vrhu čim bolj ravna. Pomagamo si s kuhinjsko lopatico, oziroma spatulo. Postavimo v hladilnik za vsaj eno uro, ali čez noč, da se krema strdi.

NASVET

[Poljubno lahko uporabite tudi drug recept za vaniljevo kremo.](#)
[Potrebovali boste 400g vaniljeve kreme.](#)

ČOKOLADNI PRELIV

Čokolado stopimo in vanjo vmešamo rastlinsko olje. Še rahlo toplo čokoladno zmes vlijemo čez ohlajeno kremo in hitro razporedimo po pekaču, tako da rahlo obračamo pekač, da se čokolada enakomerno razporedi. Postavimo v hladilnik za eno uro, da se čokolada strdi.

POSTREŽEMO

Donavske valove narežemo na 15 rezin in postrežemo. Hranimo pokrite v hladilniku do tri dni.