



JERNEJ KITCHEN

ROBIDOV MOUSSE Z DROBLJENCEM

Robidov mousse z drobljencem je čudovita poletna sladica, ki se pripravi dan vnaprej. Mousse je kremast, lahek, saden in drobljenec ga imenitno dopolni.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
HLAJENJE:	120	MINUT
ČAS SKUPAJ:	140	MINUT

MARMELADA

450 g robid (svežih ali zamrznjenih)

50 g sladkorja

2 žlici limoninega soka

1 čajna žlička limonine lupinice

1 čajna žlička jedilnega škroba

120 ml vode

MOUSSE

2 rumenjaka

1 žlica medu

85 g bele čokolade

180 g mleka

1 čajna žlička vanilijeve paste

10 g agartina Kotanyi

360 g smetane za stepanje

DROBLJENEC

60 g bele gladke moke, tip 500

60 g mletih mandljev

60 g sladkorja

60 g masla

1 čajna žlička sesekljanega

ROBIDOVA MARMELADA

V kozico damo robide, sladkor, limonin sok, limonino lupinico, škrob in vodo. Dobro premešamo z lopatko. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre. Pri rahlem vretju kuhamo 10 minut, nato pretlačimo skozi cedilo v skledo. Skledo pokrijemo s prozorno folijo za živila, da se dotika marmelade. Postavimo na stran, da se marmelada ohladi, nato postavimo v hladilnik do uporabe.

ROBIDOV MOUSSE

V manjši skledi z metlico rahlo stepemo rumenjaka in med. Postavimo na stran. V ločeno večjo skledo damo sesekljano belo čokolado ali čokoladne kapljice. Mleko, vanilijevo pasto in agartino damo v manjšo kozico ter premešamo. Pristavimo na zmeren ogenj in zavremo. Pri rahlem vretju kuhamo 1 minuto. Odstavimo iz ognja in med rednim mešanjem z metlico počasi prelijemo čez rumenjake. Dobro premešamo in vlijemo nazaj v kozico. Pristavimo na najbolj šibek ogenj in kuhamo pri šibkem ognju 4 - 6 minut, med rednim mešanjem, mešamo tudi po dnu kozice. Kuhamo tako dolgo, da se krema rahlo zgosti in pokrije zadnji del žlice. Pazimo, da ne dobimo umešanih jajc. Krema ne sme zavreti.

NASVET

Agartino lahko zamenjamo z 10g želatine v prahu ali šestimi listi želatine. V kolikor uporabimo želatino, mešanice ne kuhamo, ampak dodamo želatino k mleku ko je mešanica že kuhana.

ROBIDOV MOUSSE

Jajčno kremo prelijemo čez čokolado in pustimo stati 5 minut. Dobro premešamo s kuhinjsko lopatko, da dobimo gladko gosto

rožmarina

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

lopatka

cedilo

skleda

Pekač velikosti 30 cm x 40 cm

papir za peko

kremo. Stepemo smetano do čvrstih vrhov. Stepeno smetano s kuhinjsko lopatko nežno in s krožnimi gibi vmešamo v kremo. Ko je krema povezana, dodamo še polovico ohlajene domače robidove marmelade in jo s krožnimi gibi vmešamo v kremo. Robidovo kremo vlijemo v štiri (200ml) kozarce ali skodelice. Pokrijemo z živiljsko folijo in postavimo v hladilnik za 2 - 3 ure ali čez noč.

DROBLJENEC

Pečico segremo na 170°C ventilatorsko ali 180°C navadno. Pekač velikosti 30 cm x 40 cm obložimo s papirjem za peko. V večji skledi premešamo vse suhe sestavine: moko, mlete mandlje, sladkor. Dodamo na kocke narezano hladno maslo in ga z rokami vtremo v suhe sestavine. Dodamo še drobno sesekljan rožmarin in ga vtremo v zmes. Ne gnetemo predolgo, le toliko, da se sestavine sprimejo in dobimo drobljivo zmes. Drobljenec razdrobimo po pekaču in postavimo v pečico za 20 - 25 minut oziroma tako dolgo, da je zlato zapečen. Ohladimo in hranimo v zaprti posodi do uporabe.

POSTREŽEMO

Mousse vzamemo iz hladilnika in po vrhu z žlico razdelimo preostalo marmelado. Dodamo še žličko drobljenca in postrežemo.