



JERNEJ KITCHEN

JAFFA PIŠKOTI

Jaffa piškoti so čudovit recept za zelo poznane in priznane piškote, ki jih vsi obožujemo. Z nekaj triki in nasveti jih z lahkoto pripravimo doma.

ZA	18	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	40	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	80	MINUT

POMARANČNI NADEV

- 10 g želatine v prahu
- 3 žlice hladne vode (za želatino)
- 150 g sladkorja
- 3 olupini ene bio pomaranče
- 60 ml vode
- 180 ml sveže iztisnjenega pomarančnega soka (3 pomaranče)
- 1 čajna žlička limoninega soka

PIŠKOTI

- 1/4 žličke vanilijeve paste
- 1 jajce
- 50 g sladkorja
- 1/2 žličke nastrgane pomarančne lupinice
- 45 g gladke bele moke tip 500
- 1/2 žličke pecilnega praška

ČOKOLADNI PRELIV

- 200 g temne čokolade
- 1 čajna žlička rastlinskega olja

ŽELATINA IN PRIPRAVA

V skodelici premešamo želatino v prahu in hladno vodo. Postavimo na stran za 10 minut. Na papirnato brisačko damo dve kapljici olja in razmažemo po pekaču velikosti 20 cm x 30 cm. Postavimo na stran do uporabe. Večji pekač obložimo s papirjem za peko ali silikonsko podlogo za peko. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C.

POMARANČNI NADEV

V kozico damo sladkor, pomaračni olup in vodo. Kozico pristavimo na močen ogenj in počakamo, da zmes zavre. Ko zavre, kuhamo 3 - 4 minute pri zmernem ognju, da doseže mešanica temperaturo 113 °C - 115 °C. Dodamo pomarančni sok in z metlico dobro premešamo, da se sok in sladkor povežeta. Kuhamo še minuto, nato odstavimo z ognja in odstranimo pomarančne lupine ter v mešanico dodamo želatino in limonin sok. Mešamo tako dolgo, da je želatina popolnoma stopljena in vmešana v zmes. Pomarančno mešanico vlijemo v pripravljen naoljen pekač 20cm x 30 cm. Postavimo v hladilnik, na ravno površino za 30 - 45 minut.

NASVET

[Poljubno lahko precedimo pomarančni nadev preden ga vlijemo v pekač, da se znebimo pulp. Midva rada pulpe pustiva, saj je v njih ogromno okusa.](#)

PIŠKOTI

V skledi stepemo vanilijevo pasto, jajce, sladkor in nastrgano pomarančno lupinico. Z električnim mešalnikom stepamo 3- 5 minut, da nastane penasta, svetla zmes, ki se po volumnu potroji. Z lopatko vmešamo moko in pecilni prašek, da dobimo

TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica
papirnate brisače
pekač 20 cm x 30 cm
večji pekač za piškote
papir za peko
termometer
skleda
električni mešalnik
lopatka

gladko zmes. Prestavimo v slaščičarsko vrečko z okroglim 0,5 cm nastavkom. Na pripravljen večji pekač iztisnemo žetone premera 3 - 4 cm. Dobiti moramo 18 piškotov.

PIŠKOTE SPEČEMO

Pečemo 10 - 12 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da so piškoti zgoraj zlato rjavo zapečeni. Pečene piškote postavimo na stran in pustimo, da se ohladijo.

JAFFA PIŠKOTI

Iz želatine izrežemo kroge premera 5 cm. Vsak krog prestavimo z nožem na sredino pečenega in ohlajenega piškota. Čokolado stopimo v mikrovalovni pečici ali v skledi nad kozico z vrelo vodo (pazimo, da se skleda ne dotika vode). Zobotrebec zapičimo v piškot iz zadnje strani na sredino piškota, tako da drži piškot in žele, ter z želatino naprej potopimo v stopljeno čokolado, tako, da je zgornji del piškota popolnoma oblit. Prestavimo na rešetko in počakamo, da se čokolada strdi na sobno temperaturo, nato postrežemo.

NASVET

Čokolada naj bo pred oblivanjem sobne temperature, okoli 30 - 32 °C.