



## 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.