



JERNEJ KITCHEN

AJDOVČKI Z GROZDJEM IN BELO ČOKOLADO

So super krhki, ne presladki in fino oreškastega okusa.

ZA	35	AJDOVČKOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	30	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT

AJDOVČKI Z GROZDJEM IN BELO ČOKOLADO

- 150 g ajdove moke
- 30 g kakava
- 3 g sode bikarbone
- 80 g mletih orehov
- 100 g masla, zmešanega na sobni temperaturi
- 80 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 2 ŽLICI ruma
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu
- 1/2 žličke pimenta v prahu
- 1/2 žličke ingverja v prahu

NADEV

- 4 žlice marmelade iz grozdja (ali katere druge)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- 2x skleda
- električni mešalnik
- živilska folija
- panir za peko

PRIPRAVA

V srednje veliko skledo presejemo ajdovo moko in kakav. Dodamo sodo bikarbono in mlete orehe, premešamo. V drugi, malo večji posodi stepemo zmeščano maslo in sladkor v prahu, s pomočjo električnega mešalnika. Dodamo jajce, limonino lupinico, rum, ščepec soli, cimet v prahu, piment v prahu in ingver v prahu. Dobro premešamo.

POČITEK TESTA

Mešanico ajdove moke in kakava postopoma dodamo k stepenemu maslu. Neprestano mešamo s kuhinjsko lopatico, tako da nastane homogena zmes. Testo za ajdovčke zavijemo v folijo za živila ter postavimo za 30 minut v hladilnik, da se maslo nekoliko strdi. Na ta način jih bomo lažje oblikovali.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 165 °C. Z roko oblikujemo majhne kroglice in jih postavimo na pekač obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. V vsakega z ročajem kuhalnice naredimo luknjico. Pečemo 10 minut. Medtem segrejemo marmelado iz grozdja (ali slivovo / marelično...) in jo spasiramo v kolikor je potrebno. Še vroče ajdovčke napolnimo z vročo marmelado. Postavimo nazaj v pečico za 4 minute na 150 °C.

SHRANJEVANJE

Ajdovčke ohladimo. Stopimo belo čokolado, jo damo v dresirno vrečko in naredimo poljuben vzorec. Hranimo v zaprti posodi do 10 dni.