



JERNEJ KITCHEN

PEČENI KOSTANJEVI KROFI S ČOKOLADO

Pečeni kostanjevi krofi so prava poslastica. Oreščkasti, kolačkasti in zelo slastni. Priprava je otročje lahka in hitra tudi.

| | | |
|-------------|----|---|
| ZA | 12 | KROFOV (MODEL MED KUHINJSKIMI PRIPOMOČKI) |
| PRIPRAVA: | 15 | MINUT |
| PEKA: | 12 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 30 | MINUT |

PEČENI KOSTANJEVI KROFI

220 g kuhanih kostanjev

100 ml sladke smetane

2 jajci

100 g repičnega olja

180 g svetlega rjavega sladkorja, na primer: Light Muscovado

1 čajna žlička vaniljeve esence ali semena ene vga vaniljevega stroka

1 žlica ruma (poljubno, a priporočeno)

220 g gladke bele moke, tip 500

1 žlica pecilnega praška

GLAZURA IZ MLEČNE ČOKOLADE

60 g mlečne čokolade (približno 45% kakavovih delcev)

1 čajna žlička repičnega olja

GLAZURA IZ BELE ČOKOLADE

60 g bele čokolade

2 žlici repičnega olja

KARAMELIZIRANI KOSTANJI ZA POSIP

KOSTANJEV PIRE

Najprej pripravimo kostanjev pire. V blenderju dobro zmešamo kuhane kostanje in sladko smetano. V kolikor tekstura pireja ni gladka, lahko poljubno dodamo do 4 žlice vode, da prilagodimo teksturo in dobimo gladek pire. Lahko uporabite tudi nesladkan pire iz trgovine, vendar bomo tam težje kontrolirali okus in teksturo.

PREMEŠAMO JAJCA IN SLADKOR

V večji skledi penasto stepemo jajci, repično olje, rjav sladkor in vaniljevo esenco z električnim mešalnikom. Mešamo tako dolgo, da je mešanica blede barve in polna zračnih mehurčkov, približno minuto. Dodamo kostanjev pire in dobro premešamo. Pečico segrejemo na 180°C.

SUHE SESTAVINE

V ločni, čisti skledi premešamo suhe sestavine: moko, pecilni prašek in ščep soli. Suhe sestavine dodamo h kostanjevi mešanici in dobro premešamo z električnim mešalnikom, da nastane gladka zmes. Ne mešamo predolgo, le toliko, da nastane gladka zmes.

KOSTANJEVE KROFE SPEČEMO

Dobro namastimo model za peko krofov z oljem (ali maslom). Dresirno vrečko napolnimo z zmesjo za krofe. Spodnji, ožji del vrečke odrežemo in s krožnimi gibi enakomerno napolnimo pripravljen model za krofe. Postavimo v pečico in pečemo 12 minut pri 180°C. Ta recept je za 12 krofov in ker imava midva model za 6 krofov pečeva krofe v dveh izmenah. (2 x 6 krofov).

NASVET

(POLJUBNO)

50 g kuhanih kostanjev

4 žlice javorjevega sirupa

TOOLS AND EQUIPEMENT

blender

večja skleda

električni mešalnik

manjša skodelica

[Model za peko krofov](#)

dresirna vrečka

ponev

V kolikor nimamo doma dresirne vrečke, lahko uporabimo tudi navadno vrečko za zamrzovanje. Vrečko napolnimo z maso, nato pa en rob odrežemo, tako da dobimo odprtino za iztisk v model za krofe.

VZAMEMO IZ PEČICE IN PRIPRAVIMO KARAMELNI POSIP

Kostanjeve krofe vzamemo iz pečice in jih vzamemo iz modela ko so še vroči. Vsak krof položimo na rešetko, da se ohladi. Medtem pripravimo karamelizirane kostanje za posip (poljubno). Na zmeren ogenj postavimo ponev, dodamo javorjev sirup in sesekljan kuhane kostanje. Pustimo, da zmes zavre in kuhamo približno 5 minut oziroma tako dolgo, da sirup popolnoma prekrije kuhane kostanje in se strdi. Odstavimo z ognja in prestavimo kostanje na papir za peko. Pustimo, da se karamelizirani kostanji ohladijo, približno 10 minut.

ČOKOLADNA GLAZURA

V dveh ločenih skodelicah stopimo mlečno in belo čokolado, vsaki dodamo repično olje in dobro premešamo. Čokoladna glazura mora biti sijoča in gladka. Ko se krofi ohladijo, vsakega do polovice potopimo v izbrano čokoladno glazuro in pridržimo da odvečna čokolada odteče. Poljubno posujemo s karameliziranimi kostanji. Dober tek.