



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

Čokoladni razpokančki so preprosti piškoti, ki navdušejo s svojo leopardjo, razpokano zunanostjo in prepričajo z bogatim, polnim čokoladnim okusom.

ZA	45	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
ČAS HLAJENJA TESTA:	1	URA
PEČENJE:	12	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

225 g stopljene čokolade (60% kakava)

165 g gladke bele moke, tip 500

50 g nesladkanega kakava v prahu

115 g masla, sobne temperature

100 g belega sladkorja

100 g rjavega sladkorja

2 jajci

60 ml mleka

1 žlica ruma (poljubno, a zaželeno)

1 čajna žlička pecilnega praška

POSIP

50 g sladkorja

50 g sladkorja v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjski robot ali električni mešalnik

folija za živila

večji pekač

papir za peko

PRIPRAVIMO ZMES ZA ČOKOLADNE RAZPOKANČKE

Stopimo čokolado. V manjši skledi premešamo gladko belo moko, kakav v prahu, pecilni prašek in ščep soli. V skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo rjav sladkor, sladkor in maslo, približno 5 minut. Dodamo prvo jajce in naprej stepamo in šele ko je jajce dobro vmešamo, dodamo drugo jajce ter prav tako dobro vmešamo v masleno mešanico. Med mešanjem počasi dodamo stopljeno čokolado. Poljubno dodamo še žličko vaniljevega ekstrakta. V masleno čokoladno zmes med stepanjem izmenično dodajamo suhe sestavine in mleko, dokler ne porabimo vseh sestavin. Na koncu poljubno dodamo še žlico ruma.

POSTAVIMO V HLADILNIK ALI ZAMRZOVALNIK

Zmes za piškote razdelimo na dva dela ter vsak del zavijemo v prozorno folijo za živila. Postavimo v hladilnik za 2 - 3 ure (ali čez noč) ali pa v zamrzovalnik za 1 uro.

OBLIKUJEMO V PIŠKOTE

Pečico segrejemo na 180 °C. V skodelici ali v globokem krožniku premešamo sladkor in sladkor v prahu. Iz ohlajene mase med rokami oblikuje kroglice v velikosti oreha (oziroma v velikosti 3 cm ali približno 20g). Vsako kroglico povaljamo v sladkorni mešanici. Položimo na večji pekač obložen s papirjem za peko in rahlo pritisnimo, da se kroglice ne bodo kotalile po pekaču. Pazimo, da je med piškoti dovolj prostora, saj se bodo med peko razlezli.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Pekač s piškoti položimo v pečico in pečemo 12 minut pri 180 °C. Ko so piškoti pečeni, jih rahlo ohladimo in prestavimo na

rešetko, da se popolnoma ohladijo. Hranimo v zaprti posodi za piškote do 14 dni.