



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

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

ZA	45	PİŞKOTOV
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 rum (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 ekstrata. V masleno čokoladno zmes med stepanjem izmenično dodajamo suhe sestavine in mleko, dokler ne porabimo vseh sestavin. Na koncu poljubno dodamo še žlico rumca.

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 povajamo 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 bomo 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.