



## 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

Oglas

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.