

MOUSSE OD LJEŠNJAKA

Za karamelizirane lješnjake:

125 g lješnjaka
45 g šećera
15 g vode

Za mousse od lješnjaka:

160 g vrhnja za šlag
160 g mlijeka
60 g praline paste
100 g žumanjaka
3 g želatine u listićima
320 g vrhnja za šlag

Prvo napravite karamelizirane lješnjake. Zagrijte pećnicu na 180 C.

Stavite lješnjake na lim za pečenje pa ih pecite u zagrijanoj pećnici dok ne dobiju lagano boju i zamirišu. Promješajte ih s vremena na vrijeme. Kada su pečeni stavite ih u čistu kuhinjsku krpu pa ih istrljajte da skinete kožicu.

Do k se lješnjaci peku u prikladnoj tavici pomiješajte vodu i šećer pa kuhajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi. Pojačajte vatre i kuhajte dok ne dobijete gusti sirup, otprilike 5 minuta.

Dodajte tople lješnjake i dobro promiješajte da se lješnjaci oblože sirupom.. Nastavite kuhati dok ne lješnjaci ne dobiju boju srednje tamnog karamela. Karamelizirane lješnjake izlite na lim za pečenje i rasporedite ih u jednom sloju pa ih ostavite da se ohlade.

60 g ohlađenih lješnjaka stavite u multipraktik pa ih meljite dok ne dobijete pastu.

Preostale lješnjake samo krupno nasjeckajte, upotrijebiti ćete ih za ukrašavanje.

Želatinu prelite hladnom vodom i ostavite je da nabubri.

Za mousse pomiješajte žumanjke i šećer pjenjačom dok se ne posvijetle i zapjene se.

U prikladan lonac stavite mlijeko, 160 g vrhnja za šlag i 60 g praline paste pa kuhajte dok ne provrije. Prelite smjesu preko pripremljenih žumanjka i dobro izmiješajte. Vratite na laganu vatru pa kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne.

Maknite sa vatre pa procijedite kremu kroz fino sito da bude sasvim glatka te da odstranite eventualne grudice. Želatinu ocijedite od viška vode pa ju umiješajte i toplu kremu i nastavite miješati dok se želatina ne otopi.

Ostavite kremu da se ohladi do sobne temperature.

Preostalih 320 vrhnja za šlag istucite u malo mekši šlag.

Umiješajte i prohlađenu kremu sa žumanjcima.

Pripremite čaše za posluživanje, za ovu količinu kremu trebati ćete 6 čaša.

Stavite na dno svake čaše 2-3 žlice kreme , posipajte sa sjeckanim karameliziranim lješnjacima pa opet stavite kremu.

Po vrhu ponovno posipajte karamelizirane lješnjake.

Prije posluživanja kremu dobro ohladite u hladnjaku.