

DULCHE MAĐARICA

Za tijesto:

600 g glatkog brašna
150 g šećera
2 jaja
150 g maslaca
1 čašica kiselog vrhnja
1 prašak za pecivo

Za kremu:

1400 ml mlijeka
100 g šećera
160 g škrobnog brašna (gustina)
600 g dulce de leche-a
300 g maslaca
3 žlice viskija

Za glazuru:

45+55 ml vrhnja za šlag
150 g bijele čokolade
150 g mliječne čokolade
50 g sjeckanih lješnjaka

Na radnu površinu prosijte brašno sa praškom za pecivo. U sredini smjese brašna načinite rupu pa u nju stavite jaja i kiselo vrhnje. Dodajte još i maslac narezan na manje komadiće. Umijesite glatko tijesto.

Zagrijte pećnicu na 180 C. Pripremite lim dimenzija 30 x 30 cm. Odrežite 6 komada papira za pečenje dimenzija lima. Tijesto podijelite na 6 jednakih komada. Uzmite jedan papir za pečenje i lagano ga pobrašnite. Na njega stavite komad tijesta i tanko ga razvaljajte tako da bude dimenzija lima. Ja imam od kartona izrezanu šablonu veličine lima, koju nakon što sam izvaljala tijesto položim na njega i nožem obrežem višak tijesta na rubovima. Tako pripremljenu koru stavite na lim pa u prethodno zagrijanu pećnicu na desetak minuta dok rubovi tijesta ne počnu dobivati lijepu boju. Ponavljajte postupak dok ne potrošite svo tijesto.

Za kremu u prikladni lonac stavite litru mlijeka i šećera pa kuhajte na umjerenoj vatri dok ne provrije.

Preostalih 400 ml mlijeka pomiješajte sa gustinom. Kada mlijeko provrije u njega u tankom mlazu ulite smjesu mlijeka i gustina i vratite na vatru. Kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Maknite sa vatre pa umiješajte dulce de leche.

Ohladite.

Omekšali maslac mikserom pjenasto izradite. Umiješajte ohlađenu kremu i viski.

Pregledajte kore pa onu koja je najljepša stavite sa strane kako bi je utrošila na kraju, za vrh kolača.

Stavite jednu koru u lim pa na nju rasporedite petinu smjese. Jednoliko je razmažite po kori pa na nju stavite sljedeću. Ponavljajte dok imate kreme i kora i to tako da na vrh ide kora bez kreme.

U ovoj fazi mađaricu je potrebno opteretiti na vrhu kako bi se kore koje u sada još poprilično prhke zalijepile na kremu i omekšale. Ja na vrh mađarice stavim list papira na kojem su se pekale kore pa na to još jedan lim istih dimenzija a na njega pune tetrapakove (koja glupa riječ, molim prijedlog za bolju :)) mlijeka kako bi mađarica bila podjednako opterećena. Mađarica sada ide u hladnjak, najbolje preko noći.

Za glazuru nacjeckajte obje vrste čokolade pa svaku stavite u zasebnu zdjelicu. Zagrijte i vrhnje za šlag dok ne provrije.

Bijelu čokoladu prelite sa 45 ml a mliječnu sa 55 ml kipućeg vrhnja za šlag. Po vrhu kolača naizmjenice prošarajte bijelu i mliječnu čokoladu, pa zagladite površinu tako da dobijete mramorni uzorak. Posipajte nasjeckanim lješnjacima.

Ostavite glazuru da se stisne pa narežite po želji.