

NOGUAT MAĐARICA

KORE:

250 g brašna
250 g oštrog brašna
1 žličica praška za pecivo
1 bjelanjak
prstohvat soli
150 g šećera u prahu
150 g omekšalog maslaca
150 g kiselog vrhnja
2 žlice ruma

KREMA:

700 ml vrhnja za šlag
500 ml mlijeka
150 ml Baileysa
1 žumanjak
50 g šećera
150 g bijele čokolade
150 g Nutelle
150 g tostiranih, mljevenih lješnjaka
100 g škrobnog brašna
200 g maslaca
srž mahune vanilije

GLAZURA:

200 g bijele čokolade
3 žlice ulja
3 žlice mlijeka

POSIP:

150 g tostiranih, mljevenih lješnjaka

Za kore pjenasto izmiksajte omekšali maslac sa bjelanjkom i soli. Čim nastane pjenasta i sjajna krema u nju postepeno primiješajte šećer u prahu. Kuhaćom primiješajte kiselo vrhnje i rum, sve dobro izmiješajte, potom primiješajte brašno prosijano sa praškom za pecivo. Tijesto će biti meko, sjajno i podatno pa ga možete odmah valjati. Na pobrašnjenoj radnoj površini podijelite tijesto na šest jednakih dijelova. Od svakog oblikujte mali

pravokutnik iz kojeg ćete razvaljati tanke kore. Tijesto valjajte na papiru za pečenje, do dimenzije 30 x 40 cm.

Zagrijte pećnicu na 180 C. Razvaljanu koru, zajedno sa papirom na kojem ste je valjali prenesite na lim istih dimenzija pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 4-5 minuta ili dok rubovi kora ne počnu lagano tamnjeti. Pečene vruće kore preokrenite na radnu podlogu pa ih opteretite limom za pečenje.

U prikladni lonac stavite slatko vrhnje, polovicu količine mlijeka, srž mahune vanilije, Baileys i šećer pa stavite na vatru da zakipi. U drugoj posudici pomiješajte škrobno brašno sa žumanjkom i ostatkom mlijeka. Kada smjesa slatkog vrhnja i mlijeka provrije u nju zakuhajte mješavinu sa škrobnim brašnom. Kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne.

U vruću smjesu umiješajte maslac, bijelu čokoladu, nutellu i mljevene lješnjake. Mješajte dok se svi dodani sastojci ne otope i povežu u jednoličnu kremu.

Kremu podijelite na 5 djelova pa je odmah ,još toplu, Namažite na kore i spojite kolač.

Opteretite kolač na vrhu i stavite ga u hladnjak preko noći.

Za glazuru sve sastojke otopite na pari. Toplu glazuru prelijte preko kolača pa je zagladite i odmah posipajte tostiranim mljevenim lješnjacima. Narežite prije posluživanja.