notsoevil FOOD

Zen kocke ?

Nježne, slasne voćne kocke iz raženog brašna. Zen?! - jer su savršena meditacija za dane kad imate obaveza preko glave. Jednostavno zaključite da to i nije toliko važno pa odete u kuhinju rezuckati, ribati, gnječiti, tapkati... najljepša terapija. ?

Sastojci:

Za tijesto:

- cca 4 dl punozrnatog raženog brašna
- 100 g mljevenih lješnjaka
- 1/2 žličice sode bikarbone
- 2-3 žlice nerafiniranog šećera*
- prstohvat soli
- 1 dl ulja (ovdje nježnijeg maslinovog)
- 1 jabuka (ovdje gala)
- sok 1/2 limuna

Za nadjev:

- 600-750 g trešanja**
- 1 vrećica (od 7 g) vanilija bourbon šećera
- 2 jabuke
- sok 1/2 limuna
- 3 žlice nerafiniranog šećera*
- 2 dl griza (ovdje od pira, ali može i obični)
- 1 dl sojinog vrhnja

Za doradu:

- cca 1 dl sojinog vrhnja
- 1/2 vrećice vanilija bourbon šećera

Priprema:

1.
Za tijesto naribajte jabuku i nakapajte ju limunovim sokom. Izmiješajte suhe sastojke, dodajte ulje i naribanu jabuku te umijesite srednje meko, gnjecavo tijesto (raj za prstiće i duševni mir). Podijelite ga na dva dijela, jedan malo veći od drugog.
2.
Na dno kalupa (cca 20×30 cm) stavite pek papir. Veći dio tijesta žlicom rasporedite po dnu. Kad ste rasporedili grumenčiće tijesta, lagano, ali ustrajno (umačući žlicu/prstiće u vodu) iz tih hrpica istapkajte ravnomjeran sloj tijesta. Pek papir će nastojati unijeti nemir u vaš rad, ali to je za vas, zen majstore, *pisofkejk*. :)
3.
Za nadjev očistite trešnje od koštica, narežite ih i pospite vanilijom. Naribajte jabuke i nakapajte ih limunovim sokom. U drugoj posudi izmiješajte griz, šećer i sojino vrhnje te u tu smjesu dodajte voće (neocijeđeno!). Nadjev izmiješajte i rasporedite po rastapkanom sloju tijesta.
4.
Preostali dio tijesta prstima rasporedite (ili naribajte) po nadjevu (da dobijete male hrpice). Vlažnom žlicom tijesto nježno poravnajte te po svemu prelijte sojino vrhnje. Pospite vanilijom bourbon i pecite 45-50 min u prethodno zagrijanoj pećnici na 160°C (ventilatorsko pečenje, srednji nivo u pećnici). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

Napomene: Ohlađen kolač razrežite na kocke i uzmite si vremena za 'mmmm' uživanje... posao će ionako čekati. :) * Količinu šećera prilagodite svojoj sklonosti slatkome i voću koje koristite. ** Prvi put sam imala samo 500 g trešanja pa mi je nadjev više 'grizast'. Moja preporuka je da stavite više voća (trešnje ili npr. višnje, šljive...). Umjesto lješnjaka možete u tijesto staviti i mljevene orahe (meni je draže s lješnjacima jer ih više volim). Recept je napisan 04.06.2009.