

Azuki bombs

Neobične kuglice s azuki grahom - zdravo i fino! ????



Sastojci:

Za cca 50 manjih kuglica:

- 2 dl azuki graha
- 1 dl rižinih pahuljica
- malo cimeta
- 1 vrećica vanilija bourbon šećera
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- 1-2 žlice ruma

Za doradu:

- ribana čokolada ili
- čokolada i ulje za glazuru

Priprema:

1. Namočite azuki grah u hladnoj vodi, najbolje preko noći. Trebao bi nabubriti do cca 5 dl.
2. Grah isperite i stavite kuhati u vodu kojoj ste dodali malo cimeta i vaniliju bourbon. Kuhajte dok ne omekša (cca 50 min). Ocijedite tekućinu (koja će vam trebati za kasnije) i poklopite grah.
3. Izmjerite 1, 5 dl tekućine u kojoj se grah kuhao i, dok je još vrela, prelijte ju preko rižinih pahuljica i šećera. Dodajte rum te uz miješanje kuhajte dok rižine pahuljice ne omekšaju (cca 10 min).
4. Izmiješajte dobivenu kašicu s grahom i odmah izmiksajte (u multipraktiku ili štapnim mikserom) do finog pirea. Ja sam prvi put miksala štapnim mikserom i trajalo je dok sam sve kvalitetno izmiksala. Dobivenu smjesu poklopite i ostavite da se prohladi.
5. Od mlake/hladne smjese oblikujte kuglice koje uvaljajte u ribanu čokoladu (ovdje sa 70% kaka). Kuglice su još bolje ako ih uronite u čokoladnu glazuru (na 100 g čokolade dodajte 2-3 žlice ulja i otopite na pari) - u tom slučaju ih dobro ohladite prije uranjanja u otopljenu čokoladu.

Napomene: Kuglice poslužite ohlađene. Okusom su slične kesten pireu. Napomena - šećer sam mjerila razom punim žlicama. Koristila sam vaniliju bourbon iz eko uzgoja (8 g) - možete koristiti mahunu vanilije te količinu šećera (ili nekog drugog sladila) prilagoditi svom ukusu. Ako baš ne možete bez onog kremastog okusa (kao u npr. kesten kuglicama), dodajte i malo maslaca - ja sam poželjela vegan varijantu pa nisam stavljala. A ako vas je strah toliko graha u desertu, pripremite malo više rižine kašice i po potrebi dodajte malo mljevenih badema... uglavnom igrajte se kako vam paše. :) Recept je napisan 20.01.2010.