

Baby tapioka

Sva djeca koju znam obožavaju kombinaciju lješnjaka i čokolade... zato sam ovo pripremila nekim dragim klincima. Istina, ni mi odrasli nismo ostali imuni.
:)



Sastojci:

Za 6-7 porcija:

- 1 dl perlica tapioke
- do 100 g lješnjaka
- 8 dl mlijeka
- 3-4 žlice nerafiniranog šećera
- 1 vrećica vanilija bourbon šećera
- prstohvat soli
- po želji 50 g čokolade (ovdje tamna, ali može i mliječna)

Za doradu:

- čokoladni listići ili
- 50-100 g tamne čokolade i
- isto toliko slatkog vrhnja za ganache kremu

Priprema:

1.

Perlice tapioke namočite u hladnoj vodi približno 1 h.

2.

Lješnjake pecite u pećnici (u jednom sloju) na cca 170° C (ventilatorsko grijanje), približno 10 min. Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici - neka vam lijepo zamirišu, ali ne smiju izgoriti. Još vruće ih prebacite u krpu ili papirnatu vrećicu i dobro protrljajte da se skinu kožica. Tako oguljene lješnjake ohladite pa sameljite što finije/sitnije (ako ste u mogućnosti, usitnite ih u pastu ili makar prosijte). Možda vam sve ovo zvuči kao gnjavaža, ali perlice tapioke su super teksture koju je šteta narušiti komadićima (pre)krupno mljevenih lješnjaka. ;)

3.

Ocijedite perlice tapioke i izmiješajte ih s mlijekom, obje vrste šećera i prstohvatom soli. Uz povremeno miješanje zagrijavajte do vrenja, a zatim na laganoj vatri (uz miješanje) kuhajte dok perlice ne postanu prozirne, a masa se zgusne. U kuhanu tapioku umiješajte 5-6 žlica prosijanih mljevenih lješnjaka (ili paste).

4.

Po želji, odvojite približno 1/4 kuhane tapioke i dobro ju izmiješajte s 50 g lomljene čokolade (dok se čokolada ne otopi). Tako dobivenu smjesu rasporedite po posudicama. Preko čokoladnog dijela prelijte preostalu tapioku i ukasite ju listićima čokolade ili ganache kremom (u zagrijano slatko vrhnje natrgajte čokoladu i otopite ju uz miješanje).

5.

Dobro ohladite prije posluživanja.

Napomene: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 (mi ne volimo jako slatko pa ćete možda morati povećati količinu). Po želji, tapioku možete ukasiti na neki drugi način, ali preporučam vam da ju svakako nečim prekrijete (i inače, ne samo u ovoj kombinaciji) - da se po vrhu ne uhvati kožica. Recept je napisan 30.01.2010.