

Zla pahuljica ?

Zla je zbog ribizla. Između nas, ovaj pahuljasti bademasto-vrhnjasto-jogurtasto-voćni kolač i više je nego dobar. ?



Sastojci:

Biskvit:

- 6 jaja
- 5-6 žlica nerafiniranog šećera
- korica 1 neprskanog limuna
- korica 1/2 neprskane naranče
- 200 g mljevenih badema

Krema:

- 4 dl slatkog vrhnja (ovdje s 36% mliječne masti)
- 300 g grčkog jogurta
- cca 2 žlice agavinog sirupa

Dodir (ribi)zla a.k.a. umak:

- cca 6 dl ribizla
- 2 žlice višnjevače
- cca 1 žlica agavinog sirupa

Priprema:

1. Razdvojite bjelanjke od žutanjaka. Žutanjcima dodajte 2-3 žlice šećera i naribanu koricu agruma pa sve pjenasto izmiješajte. U dobivenu masu umiješajte mljevene bademe.
2. Bjelanjke i preostali šećer izmiksajte u čvrst snijeg. 2-3 žlice snijega izmiješajte sa smjesom žutanjaka i badema (da ju razmekšate), a potom lagano umiješajte ostatak snijega (ručno!).
3. Dobivenu masu izlijte u pleh 20x30 cm na dno kojeg ste stavili pek papir. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici - ovdje na 165°C (ventilatorsko grijanje), 25 min. Vrijeme i temperaturu pečenja prilagodite svojoj pećnici.
4. Dok se biskvit peče, napravite umak. Ribizle očistite od peteljki (tako očišćenih sam imala 6 dl) pa ih ispirajte na srednjoj vatri dok višak tekućine ne ispari. Kod mene je to trajalo 20ak minuta (u široj posudi).
5. U ribizle umiješajte višnjevaču, maknite s vatre i prohladite par minuta. Potom protisnite kroz cjedilo da odstranite sjemenke. Dobiveni pire zasladite po želji. Moj cilj je bio zadržati kiselkasto veselje ribizla pa sam dodala nepunu žlicu agavinog sirupa, tek toliko da se ne onesvijestimo. ?
6. Za kremu izmiksajte vrhnje u mekši šlag pa mu dodajte agavin sirup i jogurt. Još kratko miksajte da dobijete čvršću kremu (meni bude mrvu čvršća od šlaga kojeg inače stavljam na kolače).
7. Na ohlađen biskvit rasporedite nekoliko žlica kreme, da ga prekrijete. Neka krema ne bude ravnomjerno zaglađena, već malo *krvgava*. Na tako pripremljenu podlogu žlicom *razbacajte* hrpice voćnog umaka. Potom dodajte još kreme (žlicom, bez poravnavanja) i ponovite dio s umakom. Na vrh stavite ostatak kreme i lagano poravnajte.

Napomene:Prije posluživanja dobro ohladite. Po želji ukasite ribizlima ili ostatkom umaka. Umak može biti i od drugog voća (višnje, jagode, maline isl.), kako vam paše. Od 6 dl ribizla ostalo mi ga je dovoljno za još jedan ovakav kolač. Biskvit je mekan, sočan, a krema pahuljasta. Volite li čvršće kreme, ovu ćete morati ojačati s malo želatine. ? Recept je napisan 22.06.2014.