

Žarbo šnite

Jedan od kućnih klasika. ♥ Ovo je mamin recept, uz manje izmjene (dinkel brašno, manje (nerafiniranog) šećera, ganache umjesto 'vodene' glazure).

Napokon više ne moram tražit 'the papirić' u tekici. ?



Sastojci:

Za 4 kore:

- 350-400 g brašna (ovdje punozrnatog pirovog)
- 200 g maslaca
- 1 jaje
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica nerafiniranog šećera
- 1/2 svježeg kvasca (21 g)
- 0,5-1 dl mlijeka

Nadjev:

- 200 g nerafiniranog šećera
- 200-250 g oraha
- cca 200 g kiselkastog pekmeza (ovdje od marelica)

Glazura:

- 100 g čokolade (60-70% kakaa)
- 130 ml slatkog vrhnja... ili

Mamina glazura:

- 5 žlica vode
- 1 žlica šećera
- 5 rebara čokolade (velike!)
- 1 žlica maslaca ili ulja

Priprema:

1. Natrgajte kvasac u toplo (ne vruće!) mlijeko pa lagano izmiješajte sa žličicom brašna. Pustite 10ak minuta da naraste. Za to vrijeme izmiješajte orahe i šećer za nadjev i izmjerite ostale sastojke.
2. Za kore miksajte maslac sobne temperature sa šećerima. Dodajte jaje, još malo miksajte pa umiješajte brašno i smjesu s kvascem. Umijesite tijesto; ne treba biti jako tvrdo (pod prstima bude malo elastično). Podijelite na 4 jednaka dijela.
3. Svaki komad tijesta valjajte u koru 20x30 cm. Prvu koru prebacite u protvan (prethodno namazan putrom i pobrašnjen ili - kao kod mene - obložen pek papirom). Premažite pekmezom i pospite trećinom smjese oraha i šećera. Ponovite do zadnje kore koja ide na vrh bez nadjeva.
4. Kolač lagano pritisnite dlanovima (da se gornja kora ne odvoji), ispikajte čačkalicom (na 10ak mjesta) i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C (klasično grijanje), cca 30 minuta. Za test možete još jednom piknuti čačkalicom - trebala bi izaći suha. ?
5. Hladan kolač premažite glazurom. Kod mene je to u pravilu ganache - zagrijano slatko vrhnje prelijem preko razlomljene čokolade i izmiješam - no ovaj put sam *kemijala* s glazurom iz maminog recepta.* Kad glazura očvrсне, kolač režite manje komade/šnite i uživajte.

Napomene:*Mamina glazura: na laganoj vatri otopite šećer u vodi, dodajte čokoladu i ulje pa miješajte dok se sve ne otopi i spoji. Kod mene je to ovaj put ispalo prilično *grbavo* pa se sljedeći put vraćam provjerenoj opciji - ili ne radim glazuru u sitne sate?! ? Za nadjev možete umjesto oraha koristiti lješnjake. Recept je napisan 26.12.2021. (mamin recept je iz 1980-ih ?).