


Шоколадово-кайсиев сладкиш

Сърцати изненади с кайсии и шоколад

about 8 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Пълнеж:

240 г компот (отцедени кайсии)
100 мл плодов сок (портокалов)
1 пак. желатин Dr.Oetker
40 г Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
25 г захар
400 г сметана (студена сладкарска)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker

Пандишпаново тесто:

4 бр. яйца
150 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
100 г пшенично брашно
1 пак. Оригинален пудинг шоколад Dr.Oetker
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

1 Пълнеж:

Отцедете добре кайсиите от компота. Ако сокът от компота е по-малко от 250 мл, долейте вода. Добавете портокаловия сок. Нарезете кайсиите на малки кубчета. Накиснете желатина с няколко супени лъжици вода докато набъбне. Смесете Густин - фино царевично нишесте със захарта, добавете около 6 с.л. от сока и разбъркайте до хомогенност. Поставете плодовия сок да заври, свалете от огъня, добавете хомогенната смес към него и върнете отново за кратко на котлона. Разтворете желатина в горещия пудинг, покрийте го с домакинско фолио и го оставете да се охлади.

2 Пандишпаново тесто:

Разбийте яйцата на крем с миксер на висока степен за 1 мин. Продължавайки да разбивате постепенно добавете захарта и ванилена захар и разбърквайте поне още две минути. Пресейте брашното, бакпулвера и пудинга в купа и ги добавете към кремообразната смес на две порции. Разпределете тестото в застлана с хартия за печене тава с размери 40 x 30 см. Печете блата на предварително загрята фурна на 200°C при горен и долен нагревател или на 180°C при горещ въздух около 12 мин. След изпичане отделете краищата на изпечения блат от стените и го обърнете върху застлан с хартия за печене плот. Оставете да се охлади напълно, без да отлепите хартията.

Отлепете хартията внимателно и разрежете охладения блат вертикално на два правоъгълника с размери 30 x 20 см.

Сложете единия блат върху тортена чиния. От втория блат върху изрежете сърца с формичка. Разбийте на твърд сняг сметаната с ванилената захар. Разбийте плодовия пудинг с миксера за кратко като добавяте постепенно сметаната. Напълнете 3-4 с.л. от крема в шприц с форма звезда (диаметър Ø 10 мм). Отделете 3 с.л. от кубчетата кайсии, а останалите смесете в крема. Разстелете крема равномерно върху първия блат и поставете втория блат с изрязаните сърца. Напълнете получените сърцевидни отвори с отделените кайсии. С шприца украсете ръбовете на сърцата и блата. Оставете тортата за около 3 часа в хладилник.