Prăjitură Melo



TIMP DE PREPARARE:
30 min pregătire + 20 min coacere + 1 noapte odihnă

PORȚII: 30 bucăți

NIVEL: greu

INGREDIENTE (pentru 30 bucăți)

Aluat
- 188 g făină
- 65 g Zusto
- 1 gălbenuș de ou
- 125 g unt
- 80 g Zusto

Bezea
- 2 foi gelatină
- 140 g Zusto
- 55 ml apă
- 50 g albuș de ou (aprox. 2 ouă)

Finalizare
- 300 g ciocolată Zusto

METODĂ DE PREPARARE

Aluatul
1. Amestecați Zùsto și făina împreună.
2. Adăugați untul și gălbenușul de ou în amestec.
3. Puneți aluatul într-o folie de plastic.
4. Lăsați să se odihnească peste noapte la frigider.
5. A doua zi, întindeți aluatul gros de aproximativ 5 mm și tăiați forme circulare.
6. Coaceți la 170 de grade timp de 20 de minute.
7. Lăsați la răcit pe un grătar.

Bezeaua
1. Înmuiați cele 2 foi de gelatină în apă rece.
2. Între timp, turnați Zùsto și apa într-o cratiță și încălziți la 118 de grade.
3. Bateți albușurile spumă în robotul de bucătărie.
4. Adăugați cu mare grijă Zùsto dizolvat la albușuri..

Poftă bună!

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

5. Acum mixați la viteză maximă pentru un timp, apoi micșorați viteza la jumătate.
6. Adăugați foile de gelatină, pe rând. Asigurați-vă că amestecul este călduț/fierbinte.
7. Puneți amestecul în punga de ornare și întindeți-l pe formele din aluat.
8. Lăsați să se odihnească 1 oră la frigider.

Finalizarea

1. Topiți ciocolata Zùsto la bain-marie și înmuiați formele de aluat în ea.
2. Puneți la frigider.

Poftă bună!