



RUSSISCHE MÜTZEN – VANILLECREME TÖRTCHEN

**Für ca. 15 Stück - abh. von der Größe der Törtchen
Meine haben einen Durchmesser von 7 cm**

Für den Biskuitteig:

8 Eier
320 g Mehl
320 g Zucker
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
¾ Pkg. Backpulver = 4 gestr. TL = 12 g
2,5 EL Kakao
125 ml Öl
125 ml warmes Wasser

Für die Creme:

900 ml Milch
150 g Zucker
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
130 g Maisstärke
2 geh. EL Mehl
250 g zimmerwarme Butter
150 g fein gehackte weiße Schokolade

Für die Glasur:

200 g gehackte dunkle Schokolade und 2 EL Öl
100 g gehackte weiße Schokolade und 1 EL Öl

Zum Wenden und Dekorieren:

200 g Kokosmehl
10-15 Dessertkirschen

Zubereitung Pudding:

- 1) Bereitet zunächst den Pudding für die Creme vor, da dieser auskühlen muss. Von den 900 ml Milch entnehmt ihr ca. 300 ml und gebt diese in eine separate Schüssel, zusammen mit dem Zucker und Vanillepulver, der Maisstärke und dem Mehl. Gebt die Mischung am besten durch ein Sieb, um evtl. Klümpchen zu entfernen.
- 2) Die restliche Milch, also ca. 600 ml kocht ihr auf. Danach reduziert ihr die Hitze ein wenig und lasst unter ständigem Rühren langsam die Maisstärke-Masse einrinnen. Rührt so lange, bis die Masse fester geworden ist (wie dickflüssiger Pudding).
- 3) Nehmt den Topf vom Herd und rührt die weiße Schokolade (sehr klein gehackt) schnell ein. Danach füllt ihr den Pudding in eine flache Form um und deckt ihn mit Klarsichtfolie ab, sodass diese ihn berührt (damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet). Den Pudding lasst ihr gut auskühlen.





RUSSISCHE MÜTZEN – VANILLECREME TÖRTCHEN

Zubereitung Biskuit:

- 4) Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Trennt die Eigelbe vom Eiweiß. Schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 5) Schlagt die Eigelbe mit dem Zucker min. 5 min lang schaumig, bis eine hellgelbe Masse entsteht.
- 6) Danach lasst ihr unter Rühren das Wasser und Öl einrinnen.
- 7) Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesens vorsichtig unter. Zum Schluss hebt ihr auch den Eischnee unter.
- 8) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes großes Backblech und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 9) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, deckt ihn mit einem feuchten Küchentuch ab, damit er nicht austrocknet und lasst ihn auskühlen.

Befüllen und Dekorieren:

- 10) Wenn der Pudding ausgekühlt ist, rührt ihr die Butter cremig und fügt portionsweise den Pudding hinzu. Rührt so lange bis eine homogene Creme entstanden ist. Stellt diese für 1-2 Stunden kühl, da sich die Törtchen so leichter befüllen lassen. Ihr könnt sie auch einen Tag vorher zubereiten. Je kühler sie ist, umso besser.
- 11) Aus dem ausgekühlten Biskuit schneidet ihr mithilfe eines runden Ausstechers oder einem Glas Kreise aus. Den Durchmesser könnt ihr selbst bestimmen. Meine waren ca. 7 cm im Durchmesser, ich habe aber auch kleinere gemacht (siehe Video).
- 12) Schneidet jeden der Kreise horizontal in der Mitte durch. Eine Hälfte bestreicht ihr mit der Creme und gebt die andere darauf. Der obere Teil wird nicht mit Creme bestrichen sondern mit Schoko glasiert. Ihr könnt wählen, ob ihr Törtchen mit 2 oder 3 Schichten macht. Wendet sie nun in den Kokosraspeln.
- 13) Schmelzt die Schokolade mit dem Öl über dem Wasserbad. Ganz oben kommen auf jedes Törtchen etwa 1-2 TL Schokolade, die zu den Seiten hin gestrichen wird. Achtet darauf, dass sie euch am Rand nicht herunterrinnt. Wenn ihr das schwarz-weiße Muster machen wollt: das Törtchen mit der dunklen Schokolade bestreichen, die weiße in einen Spritzsack füllen, vorne eine kleine Öffnung einschneiden und ein Muster, wie im Video gezeigt, spritzen. Die dunkle Schoko sollte dabei noch nicht ausgehärtet sein. Danach mit einem Zahnstocher Linien ziehen und dabei mit einem Stück Küchenrolle den Zahnstocher immer wieder reinigen.

Tipp: Die Törtchen gut auskühlen lassen und kalt servieren. Sie lassen sich gut einfrieren. Weil man etwas Zeit für die Herstellung braucht, mache ich immer die doppelte Menge und friere einen großen Teil ein. Sie brauchen etwa eine halbe Stunde bis Stunde zum Auftauen bei Zimmertemperatur.



ŠUBARICE, RUSKE KAPE, ŠUBARE, AHMEDIJE

**Za otprilike 15 komada - ovisno o veličini šubarica
Moje imaju promjer od 7 cm**

Za biskvit:

8 jaja
320 g brašna
320 g šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
 $\frac{3}{4}$ pak. praška za pecivo = 4 ravne kašičice = 12 g
2,5 kašike kakaa
125 ml ulja
125 ml tople vode

Za kremu:

900 ml mlijeka
150 g šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
130 g gustina
2 vrhom pune kašike brašna
250 g maslaca
150 g bijele sitno nasjeckane čokolade

Za glazuru:

200 g tamne, sitno nasjeckane čokolade i 2 kašike ulja
100 g bijele, sitno nasjeckane čokolade i 1 kašika ulja

Za uvaljati i dekorisati:

200 g kokosovog brašna
10-15 komada kandirane trešnje

Priprema pudinga za kremu:

1) Prvo pripremite puding kojem je potrebno vremena da se ohladi. Od 900 ml mlijeka oduzmite oko 300 ml i prebacite ih u jednu posudu. Pomiješajte ih sa šećerom, vanilijom, gustinom i brašnom. Smjesu najbolje sipajte kroz sito kako biste odstranili grudvice.
2) Preostalo mlijeko prokuhajte. Zatim smanjite vatru pa uz stalno miješanje dodajte mješavinu gustina i mlijeka. Miješajte dok se ne stvori smjesa slična gustom puding.
3) Šerpu maknite sa vatre pa umiješajte bijelu čokoladu. Potom puding prebacite u veću, plosnatu posudu gdje će se brže i lakše ohladiti. Prekrijte ga slojem prozirne folije tako da ga dodiruje (kako se nebi stvarala kožica). Ostavite ga da se potpuno ohladi.





ŠUBARICE, RUSKE KAPE, ŠUBARE, AHMEDIJE

Priprema biskvita:

- 4) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke sa prstohvatom soli istucite u snijeg.
- 5) Žumanjke skupa sa šećerom pomoću miksera mutite oko 5 min dok se ne stvori pjenasta i svijetlo žuta smjesa.
- 6) Zatim konstantno miješajući dodajte vodu i ulje.
- 7) Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo i kakaom, prosijte preko smjese od žumanjaka pa polako sjedinite. Na kraju laganim pokretima umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 8) Tijesto saspite u veliki pleh or rerne obložen pek papirom i pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min.
- 9) Provjerite čačkalicom da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz kalupa, odstranite korišteni papir, prekrijte ga vlažnom kuhinjskom krpom kako se nebi isušio i ostavite da se ohladi.

Filovanje i dekorisanje:

10) Kad se puding ohladio, kremasto umutite maslac pa mu dodajte puding kašiku po kašiku dok ne napravite izjednačenu kremu. Gotovu kremu stavite na hlađenje u frižider, jer ćete tako lakše filovati biskvit. Kremu možete napraviti i dan prije jer što je hladnija, to je bolje.

11) Iz ohlađenog biskvita vadite krugove pomoću modlica ili čaša. Promjer možete sami birati. Moji imaju promjer od 7 cm, ali sam pravila i malo manje (pogledajte u videu).

12) Svaki krug horizontalno prerežite. Jednu polovicu premažite kremom pa je poklopite drugom. Gornji dio izostavite jer će se taj premazivati čokoladom. Sami birajte da li ćete praviti šubarice od 2 ili 3 sloja. Potom ih uvaljajte u kokos.

13) Otopite tamnu i bijelu čokoladu na pari, skupa sa odgovarajućom količinom ulja. Jednu polovicu biskvita premažite kremom pa je preklopite drugim dijelom. Gornja površina se ne premazuje kremom. Na nju se stavlja glazura od tamne čokolade ili crno-bijela mustra. Ako želite mustru: jednom kašicom tamne čokolade premažite površinu kape. Bijelu stavite u špic kesicu u koju urežete jako malu rupicu. Pravite krugove po tamnoj čokoladi koja se prije toga ne smije stvrdnuti. Šaru pravite čačkalicom povlačeći crte od centra ka vani. Čačkalicu čistite komadom kuhinjskog papira.

Savjet: Šubarice servirajte hladne. Možete ih bez problema i zamrznuti. Pošto zahtjevaju dosta truda i vremena, uvijek pravim duplu mjeru pa zamrznem jedan dio. Treba im jedno pola sata do sat vremena na sobnoj temperaturi da bi se odmrzle.