

Andrej
Goljat

Čokolada



Kmečki glas

Vsebina

**Bilo je nekoč v davnih časih,
ko so na svetu živeli ... (Mojca Grabnar)** 6

O kakavovcu in kakavovem zrnu 8

Od kakavovega zrna do čokolade 13

Čokolada in njene sestavine 15

Kakavovi in čokoladni napitki 18

Hladni čokoladni napitki 20

Ljubezenski eleksir 20

Čokoladno-metin šejk 23

Čokoladno-sladoledni šejk 23

Čokoladni napitek z banano 25

Topli čokoladni napitki 27

Topla čokolada 27

Čokolada z začimbami 27

Maslena čokolada z rumom 29

Mehiška čokolada s čilijem 29

Bela čokolada z vaniljo 31

Bela čokolada z jagodami 31

Čokoladna kava 32

Čokoladni napitek z likerjem 32

Čokoladna maraskinova kava 33

Čokoladne torte in kolački 34

Priprava glazur 36

Maslena čokoladna glazura 38

Sacherjeva glazura 39

Sacherjeva torta I 41

Sacherjeva torta II 42

Čokoladna kavno-rumova torta 44

Čokoladni muffini 47



Sadna sekanica v čokoladni vrečki 48

Čokoladni narastek 49

Gosposka čokoladna torta 50

Čokoladni obroč 52

Čokoladni makroni 55

Čokoladna jabolčna torta 57

Hitra marelično-čokoladna torta 59

Čokoladna torta s skuto 60

Čokoladna torta s kremo canache 63

Čokoladne rezine brez moke 65

Čokoladni pavé 67

Čokoladna krompirjeva torta 69

Čokoladne palačinke s pomarančno omako 71

Čokoladni deserti in strjenke 72

Temna čokoladna strjenka 75

Bela čokoladna strjenka 77

Čokoladna skutna krema 79

Čokoladni puding 81

Čokoladna krema s sadnim likerjem 81

Nadevana hruška s sladoledom in čokolado 83

Čokoladna krema brulé 85

Fondiji 86

Fondi iz temne čokolade 89

Fondi iz mlečne čokolade in s suhim sadjem 90

Fondi iz bele čokolade 91

Čokoladni okraski 92

Temperiranje čokoladnih oblivov 94

Barvanje čokoladnega obliva 95

Okraski na papirju ali foliji 96

Čokoladni izdelki v modelih 97

Čokoladni ostružki 98

Vsebina

Čokoladne cigare	98
Čokoladni obodi	98
Pisanje in risanje na folijo	99
Pisanje, risanje in obrisovanje na torte	100
Modelirna čokoladna masa	100
Nanašanje čokolade na figure	101
Pralineji	102
Domači pralineji	104
Princeskini mandlji	105
Nugatove rezine	105
Kirscheve kapice	107
Lešnikovi marcipanovi lističi	107
Češnjeva piramida	109
Marcipanova rulada	109
Orehovi tartufi	111
Lešnikovi tartufi s kokosom	111
Čokoladni kupčki s koruznimi kosmiči in oreški	112
Rumovi tartufi	112
Mandljevi kupčki	113
Kroglice rafaello	114
Ploščice porto	115
Smetanovo-kavni pralineji	116
Rahle bele praline	117
Čilijevo-čokoladne praline	119
Čokoladni bailey's tartufi	119
Šampanjski tartufi	121
Metini tartufi	122
Kirscheve kroglice	123
Sadni pralineji	123
Jabolčni tartufi	124
Tartufi iz jajčnega likerja	125



Amaretovi medeni tartufi	125
Pomarančno-timijanovi tartufi	126
Sladoledni pralineji	127
Slaščičarski pralineji	128
Priprava slaščičarskih pralinejev	128
Slaščičarski pralineji z jedrom	128
Slaščičarski pralineji v čokoladnih lupinah	129
Polnila	129
Gianduja ali nugat	129
Canache	131
Dodatki k osnovni kremi canache	133
Obstojnost	133
Mesne jedi s čokolado	134
Goveji ragu s čokolado	137
Srnin hrbet z mlečno čokolado	138
Damjakova zarebrnica v čokoladni omaki z ananasom	139
Pretaknjeni telečji oreh	141
Telečji zvitki z beluši v beli čokoladni omaki	143
Dušeno srnjakovo stegno s čokolado	145
Račje prsi z belim portskim vinom in čokolado	147
Goveji file z jagodami in zelenim poprom	149
Turban iz morskega lista z lososom in belo čokoladno omako	151
Piščančje rulade s čokoladno pehtranovo omako	153
Nadevani goveji file v čokoladno-višnjevi omaki	155
Mesne kroglice s koruzo v avokadovo-čokoladni omaki	157
File divje svinje z rozinami in čokolado	158

Kakavovi in čokoladni napitki

Že Maji so iz kakavovih zrn pripravljali pijačo grenkega okusa, ki so jo uporabljali pri obredih. Azteki v Mehiki so imeli svoj xocolatl (grenko vodo) za afrodizijak. Kakavova zrna so posušili na soncu in sprazili nad ognjem, nato so jih zdrobili s posebno obdelanimi kamni ter dodali začimbe, zelišča in rdeči poper. To rdečo pasto so raztopili v vodi in jo prelivali iz posode v posodo, da so dobili spenjeno pijačo.

Cesar Mentuzuma je pijačo pil iz zlate čaše večkrat na dan, ker je menil, da ta čudežna pijača povečuje odpornost in prežene utrujenost. Španski osvajalec Cortez je leta 1519 pijačo poskusil in kakavova zrna skupaj z napravo za pripravo pijače prinesel v Španijo. Pijačo so pripravljali španski menihi in je bila skrbno varovana skrivnost. Pripisovali so ji zdravilne lastnosti in ji dodajali vaniljo, cimet, janež, mandlje, med, poper in pekočo papriko. Španci so dolgo časa ohranili skrivnost priprave pijače, leta 1606 pa so kakavova zrna našla pot v Italijo, od koder se je pijača razširila po Evropi. Leta 1674 so v Angliji prvič začeli pripravljati čokolado v slaščičarni, zato je postala dostopna tudi bogatim meščanom.

Iz kakavovega prahu ali čokolade lahko pripravimo veliko različnih hladnih ali vročih napitkov, na stare čase pa nas prav gotovo spominja ljubezenski eliksir iz leta 1570.





Ljubezenski eleksir

po recepturi španskega botanika in kraljevega zdravnika
Hernanda Fernandez iz leta 1570

60 g mletega kakava
2 vaniljeva stroka (vaniljeva aroma)
4 dl vode
1 žlička mletega črnega popra
2 žlici cvetličnega medu

Vaniljeva stroka po dolgem razpolovimo, z žličko postrgamo notranjost strokov in z drugimi sestavinami zmeljemo. Premešamo in ponudimo v kavnih skodelicah po jedi.



Čokoladni makroni

*125 g temne čokolade, 125 g sladkorja, 2 beljaka
40 g koruznih kosmičev, mleti kakav*

Pekač premažemo z oljem, nanj položimo papir za peko, da se pecivo v pečici ne dviguje. Čokolado drobno sesekljamo. Koruzne kosmiče zdrobimo. Iz beljakov stepemo sneg, počasi med stepanjem dodajamo sladkor, da postane sneg trd, svetleč in gost. Snegu narahlo primešamo čokolado in koruzne kosmiče, z žličko nalagamo maso na pekač in pri 165 °C pečemo od 25 do 30 minut. Makroni nekoliko narastejo in se posušijo. Še tople potresemo s kakavom v prahu, ohladimo in ohlajene shranimo v neprodušni posodi.

Čokoladna jabolčna torta

*250 g kislj jabolk, 250 g sladkorja
6 jajc, 15 g kakavovega prahu (1 žlica)
80 g pšeničnega zdroba, 120 g mletih mandljev
mandljeva aroma, 300 g temne čokolade, 1 do 1,5 dl olja
60 g marelične marmelade, 50 g mandljevih lističev*

Olupljena jabolka grobo naribamo. Rumenjake s polovico sladkorja penasto umešamo, dodamo mandljevo aromo, kakav, zdrob, mlete mandlje in naribana jabolka. Narahlo primešamo trd sneg iz beljakov in druge polovice sladkorja in vsujemo v obmazan tortni model premera 26 cm, ki smo mu dno obložili s papirjem za peko. Pečemo pri 185 °C približno 45 minut. Pečeni torti po desetih minutah odstranimo obod in jo premažemo s segreto marelično marmelado. Torto ohladimo.

Čokolado stopimo, ji primešamo olje in jo med mešanjem pravilno temperiramo. S čokoladno glazuro prelijemo ohlajeno torto, jo posujemo z rahlo praženimi mandljevimi lističi in počakamo, da se glazura strdi, narežemo in ponudimo.

Čokoladna jabolčna torta