

Medenjak tiramisu

100—+ overnight Min

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C. U zdjeli pomiješajte brašno, sol i začin za medenjake. U lonac dodajte šećer, med, mast i mlijeko te stavite na laganu vatru. Zagrijavajte uz miješanje dok se šećer ne otopi.
2. Maknite s vatre i odmah dodajte sodu bikarbonu. Dobro promiješajte kuhačom pa ulijte u suhe sastojke uz miješanje. Kada dobijete mrvičastu smjesu, dodajte jaje i zamijesite mekano i glatko tijesto.
3. Podijelite tijesto na dva dijela pa svaki razvaljajte u pravokutnik između dva pobrašnjena papira za pečenje. Razrežite pravokutnik na 10–12 jednakih komada kako biste dobili kekse. U redu je ako nisu potpuno jednaki jer ćete ih kasnije slagati u kalup i premazivati kremom. Prebacite kekse na lim obložen papirom za pečenje pa stavite u pećnicu na 3–4 minute. Izvadite ih na rešetku pa ispecite ostatak. Ostavite keksiće da se ohlade dok pripremate kremu.
4. Mahunu vanilije prepolovite i izvadite sjemenke. Za kremu u zdjelu dodajte mascarpone sir i lagano zagrijani Biscoff namaz pa miksajte 1 minutu. U drugoj zdjeli miksajte vrhnje za šlag i sjemenke mahune vanilije dok ne dobijete mekani šlag. Špatulom nježno sjedinite smjesu mascarponea i šlaga.
5. Ulijte kavu u zdjelicu i dodajte rum. Keksiće kratko umočite u kavu pa ih slažite u posudu. Rasporedite polovicu kreme pa dodajte još jedan sloj namočenih keksića. Završite kremom i stavite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći. Sljedeći dan ukrasite s malo Biscoff namaza i ostatkom mrvljenih keksića pa poslužite.

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

Za medenjak kekse:

55 g	Meda
25 g	Masti
80 g	Šećera
1	Manje jaje
1 žlica	Mlijeka
0.5 žličice	Sode bikarbone
250 g	Glatkog brašna
1 žlica	Medenjaci mješavina začina
1 prstohvat	Himalajska sol

Za kremu:

250 g	Mascarpone sira
150 g	Biscoff namaza, plus dodatno za ukrašavanje
350 ml	Vrhnja za šlag
1 kom	Vanilija Bourbon cijeli štapić
100 ml	Kuhane kave
1 žlica	Ruma (ili arome ruma)