

Pikantni kiš sa kobasicama i kolač sa kokosom

Pikantni kiš sa kobasicama

Fil

5 kašika maslinovog ulja
200 g ćorizo kobasica
3 jaja
100 g krem freša
150 g mlečne pavlake
150 g dimljenog ovćijeg kačkavalja
1 kašićica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašićice bibera šarene mešavine

Pecivo

250 g brašna tip „400“
 $\frac{1}{2}$ kašićice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašićice dimljene paprike slatke mlevene
 $\frac{1}{2}$ kašićice meksićkog ćilija
100 g margarina
4 kašike vode

Naćin pripreme

Fil: U tiganju zagreјati maslinovo ulje i pržiti ćorizo kobasice, sećene na kolutove. U posudu razbiti 3 jaja, dodati krem freš, mlećnu pavlaku, so i biber i umutiti žicom. Na kraju dodati rendani dimljeni ovlćiji sir, proprženu kobasicu i sve promešati. Ulje i masnoću iz kobasica saćuvati.

Pecivo: U posudi spojiti brašno, ćili, so, dimljenu mlevenu papriku i promešati. Dodati margarin, omekšap na sobnoj temperaturi i ulje saćuvano iz tiganja koje se prethodno ohladilo. Mutiti smesu mikserom, pa dodati vodu. Nastaviti mešenje rukama, zamotati u foliju i ostaviti u frižideru 10 minuta. Razvući testo da stane u okrugli kalup za tart tako da pokrije i ivice kalupa. Izboćkati testo viljuškom. Preko razvućenog testa staviti papir za pećenje i posuti sirovim leblebijama (ili sirovim pasuljem) da se napravi teg, kako se testo ne bi podizalo tokom pećenja. Peći u zagreјanoj rerni na 180°C 15 minuta. Nakon 15 minuta skinuti papir i leblebije, pa vratiti u rernu na istu temperaturu na još 20 minuta. Kada se kora ispeće ubaciti fil i peći još 25 minuta na 180°C.

Kolač sa kokosom i džemom od malina

4 belanca
250 g šećera

3 kašike vanila ekstrakta
300 g kokosovog brašna
25 g brašna
100 g džema od malina
100 g crne čokolade

Način pripreme

U posudi mikserom umutiti belanca, dodati šećer i ekstrakt vanile i nastaviti mućenje dok se belanca ne umute. Spojiti kokosovo brašno sa jednom punom kašikom brašna, promešati, pa sjediniti sa umućenim belancima. Prebaciti masu u pleh. Testo iseći na kocke, pa na svakoj kašičicom napraviti udubljenje. Napuniti udubljenja džemom od malina. Peći u zagrejanoj rerni na 180°C, 25 do 30 minuta. Otopiti čokoladu i u tankom sloju preliti kolač.