

Toffee kolački s karamelno kremo



Foto: Gene Chutka - istockphoto.com

Priprava:

Za **toffee kolačke** najprej zmešamo pecilni prašek, sladkor in sol. Dodamo kakav v prahu in dobro premešamo, da se kakav enakomerno porazdeli med ostale sestavine.

Pečico ogrejemo na 180°. Jajca penasto umešamo s sladkorjem in sredico vanilijevega stroka in mešanico dodamo suhim sestavinam. Postopoma vlijemo espresso, da dobimo kremasto zmes. Pekač za mafine obložimo s papirnatimi skodelicami in ga položimo na pekač. V skodelice enakomerno razdelimo zmes za kolačke in pečemo pribl. 20 minut v predhodno ogreti pečici.

Za **karamelno kremo** v vodni kopeli penasto zmešamo beljak in sladkor. Čez nekaj časa odstavimo in mešamo na hladnem, dokler se volumen precej ne poveča.

Maslo narežemo na koščke in ga postopno primešamo. Začnimo s ščepcem soli in mešamo naprej, da nastane kremasta zmes. Na koncu primešamo še karamelno kremo.

Kolački morajo biti popolnoma ohlajeni, preden jih okrasimo s kremo, sicer bi lahko krema stekla!

Karamelno kremo nadevamo v brizgalno vrečko z gladkim nastavkom in jo na kolaček naneseemo v krogih od zunaj navznoter. **Toffee kolačke s karamelno kremo** pojemo kar takoj ali pa jih postavimo v hladilnik.

Čas priprave: Več kot 60 min
Težavnost: Ljubiteljski kuhar
Vrsta menija: hladna sladica ,
torte in pecivo
Regija: ZDA
Lastnosti: za gurmane

Sestavine za 12 porcije:

Za kolačke:

- 120 g moka
- 200 g sladkorja
- 40 g kakava v prahu
- 1/2 zavitka pecilnega praška
- 115 g masla
- 1 ščepec soli
- 2 jajci
- 1 strok vanilije (sredica)
- 1/8 l espressa (ali zelo močne kave)
- pribl. 150 g karamelic Toffee (nasekljanih)

Za karamelni preliv:

- 125 ml karamelnega preliva (kupljenega ali domačega, gl. recept)
- 1 ščepec soli
- 5 beljakov
- 350 g sladkorja
- 400 g masla