



Τσουρέκι lava cake με ganache κάστανο

Σουφλέ Τσουρέκι γεμιστό με κάστανο και σοκολάτα γάλακτος

by Alex Tsiotinis

Εκτέλεση

Υλικά

Για τη ganache κάστανο

75g πουρέ κάστανο (παίρνουμε 250g προβρασμένα κάστανα και τα κάνουμε πουρέ σε ένα μπλέντερ, αραιώνοντας με λίγο νερό
*ο πουρές που περισσεύει μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε άλλη παρασκευή)
2g ζελατίνη
120g κρέμα
50g γάλα
4g γλυκόζη
60g σοκολάτα γάλακτος φιλοκομμένη

Για το τσουρέκι lava cake

125g λευκή σοκολάτα
50g βούτυρο (έξτρα για τις φόρμες ψησίματος)
125g αυγά (3 μικρά αυγά)
60g ζάχαρη κρυσταλλική
6g μαχλέπι σε σκόνη

Ganache κάστανο

- Βάζουμε τη ζελατίνη σε ένα σκεύος με κρύο νερό και πάγο να μαλακώσει για τουλάχιστον 10'.
- Τοποθετούμε το γάλα, την κρέμα και τη γλυκόζη σε ένα κατσαρολάκι και φέρνουμε σε βρασμό.
- Ρίχνουμε τη σοκολάτα φιλοκομμένη σε ένα σκεύος και αδειάζουμε πάνω της το καυτό πρώτο μείγμα.
- Ομογενοποιούμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής (χωρίς να δώσουμε πολύ αέρα) ή με ένα ραβδομπλέντερ.
- Προσθέτουμε τη μαλακωμένη ζελατίνη και ανακατεύουμε.
- Παγώνουμε στο ψυγείο για να το χρησιμοποιήσουμε στο lava cake.

Τσουρέκι lava cake

- Τοποθετούμε σε μπεν μαρί, την σοκολάτα με το βούτυρο ώστε να λιώσει σε χαμηλή φωτιά και χωρίς να έρχεται σε επαφή το νερό με το σκεύος.
- Σπάμε τα αυγά στον κάδο του μίξερ, βάζουμε τη ζάχαρη, τη μαστίχα, το μαχλέπι και το κάρδαμο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για περίπου 10' μέχρι να γίνει ένα πολύ αφράτο μείγμα.
- Ενώνουμε τα δύο μείγματα, της λευκής σοκολάτας και των αυγών με τη βοήθεια μιας λαστιχένιας σπάτουλας προσέχοντας να μην χαθεί ο αέρας που έχει πάρει το μείγμα.
- Περνάμε από ψιλή σίτα το αλεύρι και το ενσωματώνουμε και αυτό.
- Παίρνουμε φόρμες μιας χρήσης ή πυρίμαχα σκεύη, τα αλείφουμε καλά με βούτυρο και πασπαλίζουμε με ζάχαρη (μπορούμε και αλεύρι).



Για το τσουρέκι lava cake

(συνέχεια)

1g κάρδαμο σε σκόνη
2g μαστίχα
80g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
λίγο σουσάμι ή φιλέ αμύγδαλο (να καλύψει τις φόρμες)

- Γεμίζουμε μέχρι το 1/3 με το μείγμα του σουφλέ, και τοποθετούμε ακριβώς στο κέντρο και με προσοχή να μην το βυθίσουμε πολύ, την παγωμένη γκανάζ κάστανο.
- Καλύπτουμε προσεκτικά με το υπόλοιπο μείγμα του σουφλέ.
- Πασπαλίζουμε με σουσάμι ή αμύγδαλο.
- Ψήνουμε στους 180ο για 8'. (Αν δεν θέλουμε να ψήσουμε αμέσως, μπορούμε να βάλουμε όπως είναι τα φορμάκια στην κατάψυξη και να ψήσουμε απευθείας όποτε τα χρειαστούμε.)