

PROJEKTNI ZADATAK – "SKUHAJ MI TAJ FINI RAZLOMAK"

Upute:

Pred tobom se nalazi izazovan zadatak. Trebaš upotrijebiti svoje znanje o razlomcima, pretvaranju mjernih jedinica i kulinarsko umijeće. Pronađi recept kolača, torte ili jela koje najviše voliš te njegove sastojke kao i vrijeme pripremanja izrazi razlomkom. A da ti bude još zanimljivije iskušaj se u pravljenju jela, kolača ili torte zajedno s roditeljima. Zabavite se u ovoj slatkoj i finoj avanturi.

Korake pravljenja kolača, torte ili jela fotografiraj ili snimi. Slike ili video uredi u programu Fotografije (sjeti se što smo radili na informatici). Svoje recepte možete zapisati rukom na papir ili ih napisati u Wordu.

Rok za izvršenje i predaju je srijeda 31.3. Svoje uratke predajete u Teams-u u timu "Skuhaj mi taj fini razlomak" ili meni osobno.

A da bi vam bilo jasnije što trebate raditi evo mog finog kolača 😊

ČOKOLADNA PITA S OREO KEKSIMA

Sastojci:

Za podlogu:

- $\frac{11}{50}$ kg oreo keksa
- $\frac{1}{10}$ kg maslaca

Za kremu:

- $\frac{10}{2}$ žumanjaka
- $\frac{9}{20}$ l mlijeka
- $\frac{6}{25}$ l slatkog vrhnja
- $\frac{7}{200}$ kg gustina
- $\frac{7}{50}$ kg šećera
- prstohvat soli
- $\frac{1}{5}$ kg čokolade

Za ganache:

- $\frac{1}{10}$ kg čokolade
- $\frac{3}{20}$ l slatkog vrhnja

I još:

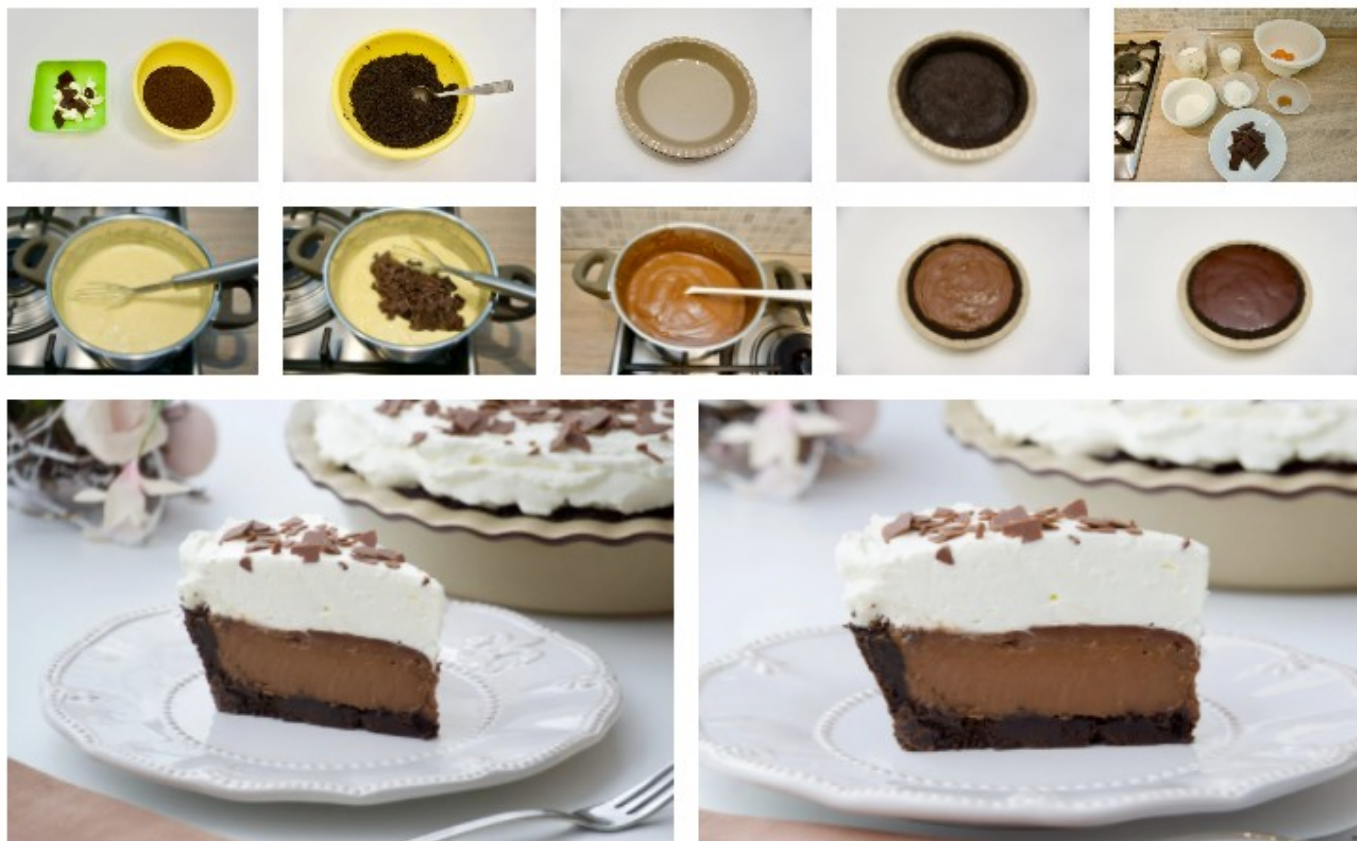
- $\frac{1}{2}$ l slatkog vrhnja

Priprema:

1. Najprije napraviti ganache. U lončiću zagrijati slatko vrhnje, dodati natrganu čokoladu pa uz miješanje otopiti. Ganache ne smije provrijeti! Kada postane tamnosmeđe i sjajno staviti na stranu da se hladi uz povremeno miješanje.
2. Za podlogu samljeti oreo kekse, a maslac otopiti. Dodati otopljeni maslac samljevenim keksima pa dobro sve izmiješati. Mješavinu prebaciti u kalup za pite promjera $\frac{25}{100}m$. Rasporediti i natiskati žlicom po dnu i uz rubove ravnomjerno. Rubove ćete najlakše natiskati uz pomoć staklene čaše. Tako pripremljenu podlogu ostaviti sa strane na hladno mjesto.
3. Za kremu pomiješati slatko vrhnje i mlijeko pa staviti u lonac da polako zakuha. U međuvremenu miksti žumanjke sa šećerom i soli, pa kada postane pjenasto dodati malo kombinacije mlijeka i slatkog vrhnja te gustin. Uliti tu smjesu u lonac i uz miješanje kuhati dok se lijepo ne zgusne. U još vruću kremu ubaciti nasjeckanu čokoladu pa uz miješanje otopiti. Krema je gotova kada postane jednolično tamna i glatka. Tako dobivenu kremu hladiti uz miješanje $\frac{5}{60}$ do $\frac{10}{60}$ minuta.
4. U pripremljenu podlogu izliti kremu, preko nje rasporediti ganache. Ohladiti dobro, premazati tučenim slatkim vrhnjem i poslužiti.

Dobar vam tek!

Recept u slikama:



P.S. Imajte na umu pretvaranje mjernih jedinica (kg u g, l u ml).