

Παστάκια μόκας, από το icookgreek.com!

- Προετοιμασία: 30΄
- Αναμονή: 2 ώρες
- Ψήσιμο: 20΄
- Μερίδες: 6

Υλικά

- αυγά: 8 κρόκοι και 5 ασπράδια (χωρισμένα)
- ζάχαρη: 90 γρ.
- βανίλια: 1 δόση
- ζάχαρη άχνη: 60 γρ.
- φουντούκια: 60 γρ. (σε σκόνη)
- αλεύρι: 100 γρ.
- φύλλα ζελατίνης: 10 γρ.
- κρέμα γάλακτος: 150 ml
- σοκολάτα γάλακτος: 200 γρ.
- εσπρέσο: 1 δόση

Εκτέλεση

1. Για το παντεσπάνι: Τοποθετείτε στο μίξερ τους κρόκους, 40 γρ. ζάχαρη και τη βανίλια και χτυπάτε μέχρι να αφρατέψουν καλά. Χαμηλώνετε ταχύτητα στο μίξερ και ρίχνετε τη ζάχαρη άχνη με το φουντούκι. Προσθέτετε το αλεύρι κοσκινισμένο μέχρι να ενωθεί καλά με τα υπόλοιπα υλικά. Αποσύρετε το μείγμα από το μίξερ και χτυπάτε τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη (50 γρ.) φτιάχνοντας σφιχτή μαρέγκα.
2. Ανακατεύετε απαλά τα δυο μείγματα μεταξύ τους και απλώνετε το τελικό μείγμα σε λαδόκολλα σε πάχος μικρότερο από 1 εκ. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους

200 οC για 8'-12'.

3. Για το γλάσο: Μαλακώνετε σε κρύο νερό τα φύλλα ζελατίνης. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και ρίχνετε μέσα τη σοκολάτα, τα φύλλα ζελατίνης και τον εσπρέσο και ανακατεύετε καλά μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά μεταξύ τους. Αφήστε το γλάσο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
4. Για τη σύνθεση: Με μικρό τσέρκι για παστάκια κόβετε κομμάτια παντεσπάνι. Τοποθετείτε μέσα στο τσέρκι μια στρώση παντεσπάνι και το περιχύνετε με λίγο από το γλάσο. Επαναλαμβάνετε μέχρι να γεμίσετε το τσέρκι. Τοποθετείτε στην κατάψυξη για 2 ώρες, βγάζετε από την κατάψυξη και ξεφορμάρετε προσεκτικά τα παστάκια, τα βουτάτε μέσα στο υπόλοιπο γλάσο και τα ακουμπάτε σε μια σχάρα να σουρώσουν. Γαρνίρετε κάθε παστάκι με ένα κόκκο καφέ και βάζετε στο ψυγείο.

<http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/item/%CF%80%CF%84%CE%B9-%CF%86%CE%BF%CF%85%CF%81-%CE%BC%CF%8C%CE%BA%CE%B1>