

Småkage kage med brownie og hasselnød

Ingrédients

- 2 æggeblommer
- 75g sukker
- 75g usaltet smør
- 100g mel
- 5g bagepulver
- 125g chokolade med 66% kakao
- 120g smør
- 3 æg
- 100g sukker
- 1 teskefuld vaniljeroma
- 15g usødet kakaopulver
- 50g mel
- 90g chokoladechips
- 45g hakkede hasselnødder
- 100g fløde
- 120g hasselnøddemos
- 125g Azelia chokolade
- 25g honning
- 35g smør

Préparation

1. I dag er det en hurtig, lækker og smørret opskrift, jeg offentliggør her!
2. Bestående af ag: en af breton smørdej, en af brownie og en af mælkechokolade- & hasselnøddeganache, vil den overbevise hele bordet til dessert eller eftermiddagssnack Bonus, det kræver lidt tid, få ingredienser og meget få redskaber for at lave det!
3. Udstyr: Perforeret plade 20 cm ring Ingredienser: Jeg brugte hasselnøddemos fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affilieret).
4. Jeg brugte Caraibes og Azelia chokolader, og Norohy vaniljeroma fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affilieret).
5. Pisk æggeblommerne med sukker, tilsæt derefter det bløde smør og bland godt igen.
6. Tilsæt melet og bagepulveret.
7. Når dejen er homogen, rulles den ud i en ring på et stykke bagepapir.
8. Sæt den i køleskabet i mindst 30 minutter, og bag den derefter i ovnen forvarmet til 180°C i 15 minutter.
9. Mens den bager, forberedes browniemassen.
10. Smelt chokoladen med smørret.
11. Pisk æggene med sukkeret og vaniljen, tilsæt derefter det smeltede smør og chokolade.
12. Tilsæt derefter melet og kakaoen, og slut med chokoladechips og hakkede hasselnødder.
13. Hæld over den forbagte smørdej, og bag i yderligere 15 til 20 minutter ved 180°C.
14. Lad det køle helt af.
15. Varm fløden op med honningen.
16. Smelt chokoladen og tilsæt hasselnøddemosen.
17. Hæld den varme væske over i flere omgange, mens der blandes godt efter hver tilsætning, for at opnå en glat og skinnende ganache.

18. Tilsæt til sidst smørret i små stykker og bland igen.
19. Hæld straks over brownien og lad det krystallisere.
20. Afslutning: Nogle halve hasselnødder Flagesalt Når ganachen har krystalliseret, demonter kagen ved at køre en kniv rundt om kanten.
21. Pynt med de halve hasselnødder og flagesalt, og nyd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com