

Abrikostærte med cookie, dulcey og hasselnødder

Ingrédients

- 75g blødt smør
- 40g muscovadosukker (eller brun sukker hvis ikke tilgængeligt)
- 30g sukker
- 30g hele æg
- 120g mel
- 1,5g bagepulver
- 125g dulcey chokolade
- 50g hakkede hasselnødder
- 6 abrikoser
- 30g sukker
- 45g fløde
- 5g glukose
- 5g honning
- 65g dulcey chokolade
- 120g fløde
- 70g fløde
- 10g flormelis
- 1 god spiseskefuld hasselnøddepuré
- 2 abrikoser

Préparation

1. Hvis du kommer regelmæssigt forbi her, har du måske allerede set en cookie tærte.
2. Jeg har allerede lavet flere (hindbær pistacie, chokolade praliné, pære mælkechokolade, æble karamel), altid i denne samme aflange cirkel fra Buyer, som jeg elsker, så som en sandsynlig sidste opskrift på sommeren 2025, havde jeg lyst til at gentage det med en abrikosversion denne gang!
3. Og hvilken chokolade passer meget godt til denne frugt?
4. Dulcey selvfølgelig, denne karameliserede chokolade med en god småkagelignende smag.
5. Så, nogle hasselnødder ekstra, og så er det klaret Ingredienser :Jeg har brugt hasselnøddepuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
6. Jeg har brugt chokoladen Dulcey fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
7. Udstyr :Aflang cirkel De BuyerPerforeret bagepladeSprøjteposerForberedelsestid : 1 time + 15 minutters bagetid + hvileTil en tærte på 30x11 cm : Cookie dejen : blødt smør muscovadosukker (eller brun sukker hvis ikke tilgængeligt) sukker hele æg mel 1, bagepulver dulcey chokolade hakkede hasselnødder Bland det bløde smør med sukkerne, og tilsæt derefter ægget.
8. Tilsæt derefter melet og bagepulveret, samt chokoladen skåret i chips og de hakkede hasselnødder.
9. Rul cookie dejen ud i den smurte cirkel, der er placeret på en bageplade dækket med bagepapir.
10. Bag i den forvarmede ovn ved 180°C i cirka 15 minutters bagetid.
11. Tag den derefter ud af formen og lad den køle af.
12. Kompot af abrikoser : 6 abrikoser sukker 1 citronsaft Skær abrikoserne groft, læg dem i en gryde med sukker og citronsaft.
13. Lad dem simre ved lav varme, mens du rører regelmæssigt, indtil du får en kompottekstur.
14. Lad det køle helt af i køleskabet.
15. Dulcey ganache : fløde glukose honning dulcey chokolade fløde Varm den lille mængde fløde op med

glukosen og honningen, og hæld derefter over den forinden smeltede chokolade.

16. Rør godt rundt, og når ganachen er glat og homogen, tilsæt den store mængde fløde og afslut emulgeringen med en stavblender.

17. Dæk ganachen med plastfolie og opbevar den i køleskabet i en nat, hvis muligt, minimum 6 timer ellers.

18. Hasselnøddeflodeskum : fløde flormelis og spiseskefuld hasselnøddepuré Når alle elementer er kolde, lige før samlingen, pisk fløden med flormelis og hasselnøddepuré, indtil du får en flodeskum.

19. Læg det i en sprøjtepose med den ønskede tykke.

20. Montering : 2 abrikoser Nogle hasselnødder Fordel abrikoskompotten over cookie-bunden.

21. Pisk ganachen og læg den i en sprøjtepose med den ønskede tykke.

22. På tærten, sprøjt skiftevis ganachen og flodeskum.

23. Tilføj derefter de abrikoser, der er skåret i små kvarte, og nogle nøddebrud, før du nyder det!