

Chokoladecookies med edderkoppespind (Halloween)

Ingrédients

- 240g smør
- 150g muscovadosukker eller rørsukker
- 90g sukker
- 100g æg (2 mellemstore æg)
- 310g mel
- 60g usødet kakaopulver
- 20g majsstivelse
- 2g bagepulver
- 2g natron
- 2g salt
- 300g chokoladechips (jeg har lavet en blanding med mørke, mælke- og hvide chips)
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g æggehvider
- 60g vand
- 2 spiseskefulde vanilleekstrakt eller vaniljepulver

Préparation

1. Anden opskrift til Halloween i år, meget lækre chokolade- og skumfidus-cookies i edderkoppespind-stil.
2. Du kan selvfølgelig forberede cookies på forhånd og opbevare dem i fryseren, så du kun skal bage og dekorere dem på dagen.
3. Jeg har taget udgangspunkt i mine chokolade-cookies fra Levain Bakery, som er meget enkle at lave og så gode. Du kan nemt lave denne opskrift med børn, hvis du bruger kommercielle skumfiduser.
4. Ingredienser :Jeg har brugt kakaopulver og chokoladechips fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Opskriften er ideelt set lavet med en røremaskine med dejkrog (selvom du selvfølgelig kan lave den i hånden, hvis du ikke har udstyr).
6. Jeg valgte at lave et smør med nøddeagtig smag for at give mine cookies smag, men hvis du ikke har tid, kan du blot bruge almindeligt blødt smør.
7. For at gøre som mig, smelt cirka smør over lav varme, indtil det får en let gylden farve og en god duft.
8. Tag og læg det i køleskabet, så det smeltede smør kan krystallisere og få en blød konsistens.
9. Derefter, pisk det bløde smør (nøddeagtigt eller ej) sammen med sukkeret.
10. Når blandingen er ensartet, tilsæt æggene og pisk igen.
11. Separat, bland de tørre ingredienser: mel, kakao, majsstivelse, bagepulver, natron og salt.
12. Hæld dem over den tidligere blanding og pisk igen.
13. Stop med at piske, så snart de tørre ingredienser er inkorporeret.
14. Til sidst, tilsæt dine chokoladechips.
15. Del din dej op i 8 cookies.
16. Form dem til kugler, de skal være højere end brede for at få cookies, der er godt "runde".
17. Læg dem i fryseren i et par timer eller en nat.
18. Derefter, læg dem på en bageplade med tilstrækkelig afstand, da de vil sprede sig under bagningen.
19. Bag dem i en forvarmet ovn ved 175°C i 17 til 20 minutter afhængigt af din ovn.

20. Når de kommer ud af ovnen, må du ikke røre dem, de vil hærde, mens de køler af.
21. Skumfidusen : Du kan selvfølgelig bruge kommercielle skumfiduser, i så fald skal du blot smelte dem i et par sekunder i mikrobølgeovnen eller i et vandbad.
22. Læg gelatinen i en skål med koldt vand.
23. I en gryde, hæld vandet, sukkeret og glukosen og varm blandingen op.
24. Når den når 115°C, begynder du at piske æggehviderne stive.
25. Når siruppen når 130°C, hæld den over de piskede æggehvider, mens du pisker ved medium hastighed.
26. Samtidig, pres gelatinen og smelt den i et par sekunder i mikrobølgeovnen eller i et vandbad.
27. Hæld den i marengsen, og tilsæt derefter vaniljen.
28. Fortsæt med at piske i et par minutter for at køle skumfidusen ned.
29. Når den har en "elastisk" konsistens, kan du strække den med dine fingre for at lave edderkoppespindel-effekten og lægge den på dine afkølede cookies.
30. Hvis nødvendigt, kan du selvfølgelig forberede skumfidusen på forhånd og varme den op i et par sekunder i mikrobølgeovnen for at kunne strække den igen.
31. Du vil have for meget skumfidus, men det er svært at lave en mindre mængde, du kan hælde resten i en smurt form og derefter skære skumfidusterninger (som skal dækkes med en blanding af flormelis og majsstivelse, så de ikke klæber).
32. Drys let dine cookies med lidt majsstivelse eller flormelis, så de ikke klæber, og så nyd dem!