

Brownie skåle (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g smør
- 55g mørk chokolade
- 2 æg
- 75g rørsukker
- 25g mel
- 10g kakao
- 20g chokoladechips
- 1 nip salt
- 25 g mælkechokolade (eller gianduja)
- 25 g mørk chokolade 70%
- 40 g hasselnøddepraliné
- 75 g fløde

Préparation

1. En ny idé til en snack, som du kan lave med dine børn, brownie-formede skåle, en opskrift af Nina Métayer.
2. Da jeg så denne opskrift, som chefen lavede i samarbejde med Jacadi, kastede jeg mig hurtigt over den, og jeg blev ikke skuffet: hurtig og nem at lave, og man får lækre små småkager med masser af chokolade.
3. Ingredienser :Jeg har brugt chokolade Caraïbes, kakaopulver og chokoladechips fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Udstyr :SkålformForberedelsestid : 30 minutter + 8 minutters bagetidTil 10 store skåle (eller 15 til 20 små)
: Brownien : smør mørk chokolade 2 æg rørsukker mel kakao chokoladechips 1 nip salt Smelt forsigtigt smørret og chokoladen i et vandbad eller i mikrobølgeovnen.
5. Adskil æggeblommerne fra æggehviderne, og pisk æggeblommerne med 3/4 af rørsukkeret, indtil blandingen bliver lys.
6. Tilsæt det smeltede smør og chokolade.
7. Pisk æggehviderne stive.
8. Når de begynder at tage form, tilsæt resten af sukkeret og pisk, indtil du får stive æggehvider.
9. Tilsæt dem forsigtigt til den tidligere blanding med en dejskraber.
10. Sigt derefter melet, kakaoen og saltet forsigtigt i.
11. Når dejen er ensartet, hæld den i skålene og tilsæt et par chokoladechips ovenpå.
12. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 8 minutters bagetid.
13. Så snart de kommer ud af ovnen, lav et hul i midten med bagsiden af en ske og lad dem køle af.
14. Haselnøddeganache : mælkechokolade (eller gianduja) mørk chokolade 70% hasselnøddepraliné fløde Smelt forsigtigt chokoladerne og pralinéen.
15. Varm fløden op, og hæld den derefter i flere omgange over chokoladerne, mens du rører godt for at få en glat og skinnende ganache.
16. Fyld skålene med ganache, inden du nyder dem!