

Drøm kage (sprød chokolade kage)

Ingrédients

- 250g hvedemel
- 55g kakaopulver
- 4g bagepulver
- 4g natron
- 1 god knivspids salt
- 200g sukker
- 110g muscovadosukker eller rørsukker
- 2 æg
- 120g neutral olie eller hasselnøddeolie
- 180g tyk fløde
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 240g flydende kaffe
- 225g mælkechokolade
- 25g neutral honning
- 150g fløde
- 100g mælkechokolade
- 120g hasselnøddemasse
- 100g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Jeg har set denne kage flere gange på sociale medier de seneste uger, og den så så lækker ud, at jeg ikke kunne modstå og ville prøve den!
2. Det er faktisk en endnu mere chokoladefyldt version af min sprøde chokoladekage, som jeg lavede for nogle måneder siden: en kage med masser af chokolade (jeg tog opskriften fra en amerikansk blog), en cremet ganache og en sprødhed med en dejlig nøddeagtig smag, kort sagt, definitionen på lykke. Ingredienser :Jeg har brugt ahornsirup og pecannødder fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
3. Jeg har brugt vaniljeekstrakt fra Norohy, chokolade Jivara og kakaopulver fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Forberedelsestid : 40 minutter + 30 minutters bagning + afkølingTil en kage med en diameter på 20 til 22 cm : Chokoladekagen : hvedemel kakaopulver bagepulver natron od knivspids salt sukker muscovadosukker eller rørsukker 2 æg neutral olie eller hasselnøddeolie tyk fløde 1 teskefuld vaniljeekstrakt flydende kaffe Forbered kaffen og hold den varm under forberedelsen af kagen.
5. Sigt melet, kakaopulveret, bagepulveret og natron.
6. Tilsæt salt og sukker.
7. Tilsæt derefter æggene, olien og vaniljen.
8. Afslut med at tilsætte kaffen.
9. Hæld dejen i din smurte og meldede kageform.
10. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i cirka 30 minutter.
11. Lad den derefter køle af.
12. Ganachen : mælkechokolade neutral honning fløde Varm fløden op med honningen.
13. Smelt chokoladen forsigtigt i et vandbad eller i mikrobølgeovnen.
14. Hæld den varme fløde lidt ad gangen over chokoladen, mens du rører godt for at få en glat og skinnende ganache.
15. Lad den krystallisere let, og smør den derefter på den afkølede kage.

16. Sprødheden : mælkechokolade hasselnøddemasse knuste crêpes dentelles Smelt chokoladen med hasselnøddemassen.
17. Tilsæt derefter de knuste crêpes dentelles.
18. Smør sprødheden over ganachen og lad den krystallisere, før du nyder den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com