

Lagkage som en påskekurv

Ingrédients

- 5 æg
- 80g smør
- 320g sukker
- 325g mel
- 13g bagepulver
- 2 teskefulde vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 782g flydende fløde med 35% fedt
- 1 vaniljestang
- 18g glukose
- 18g invert sukker eller neutral honning
- 203g Ivory chokolade
- 200 til 250g jordbær
- 2 æg
- 80g smør
- 75g sukker
- 80g mel
- 6g bagepulver
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 1 knivspids salt
- 150g flydende fløde med 35% fedt
- 1 vaniljestang
- 18g glukose
- 18g invert sukker eller neutral honning
- 203g Ivory chokolade
- 387g hel fløde
- 3 æg
- 245g sukker
- 245g mel
- 245g hel fløde
- 7g bagepulver
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 200 til 250g jordbær

Préparation

1. Sidste opskrift til påske i år, denne lille dessert i kurvform, som vil se meget smuk ud på dit familiebord!
2. Den er ret simpel og hurtig at lave, og du kan stadig forenkle den ved ikke at lave madeleines og erstatte dem med enten købte madeleines eller andre lange småkager som Fingers.
3. Efter smagning tror jeg, at jeg ville have foretrukket den med lidt mere fløde i forhold til kagen, hvis du også mener, at det er dit tilfælde, kan du lave molly kagen lidt mindre og skære den i 3 skiver for at putte lidt mere pisket ganache og jordbær i, i så fald skal du let øge mængderne af pisket ganache.
4. Endelig har jeg pyntet den med kaniner, men selvfølgelig vil chokoladehøns og andre dyr eller store æg også gøre et meget smukt indtryk Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood (med krogen) til at temperere chokoladen, til at forberede molly kagen & til at piske ganachen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.
5. Moule a molly cakeJeg har brugt madeleineformen, den skrå spatula & sprøjteposen fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.

6. Ingredienser :Jeg har brugt vanille Norohy & Ivory chokolade fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele hjemmesiden (affiliate).
7. Ivory chokolade Omtrent chokolade (den du vælger) 200 til jordbær Chokolade dekorationer: kaniner, æg, sukkeræg... Madeleines : 2 æg smør sukker mel bagepulver 1 teskefuld vaniljeekstrakt 1 knivspids salt Smelt smørret og lad det køle af.
8. Pisk æggene med sukkeret, tilsæt derefter melet og bagepulveret sigtet, saltet og vaniljen.
9. Afslut med det smeltede smør, bland godt og lad det hvile i køleskabet i mindst 2 timer.
10. Derefter, fyld forsigtigt formene, så du ikke får for tykke madeleines, og bag i cirka 10 til 15 minutter ved 180°C.
11. Lad dem køle af, og fjern madeleines fra formen.
12. Pisket ganache med vanilje : flydende fløde med 35% fedt 1 vaniljestang glukose invert sukker eller neutral honning Ivory chokolade hel fløde Varm den lille mængde fløde op med glukosen, det inverte sukker og den skrabede vaniljestang.
13. Hæld den varme væske over den forudsmeltede hvide chokolade, i flere omgange og rør godt med en spatel efter hver tilsætning for at få en glat og skinnende ganache.
14. Tilsæt endelig den store mængde kolde flydende fløde og blend med en stavblender for at perfektionere emulsionen.
15. Dæk med plastfolie og lad det hvile i køleskabet i minimum 6 timer, helst en nat.
16. Molly cake : 3 æg sukker mel hel fløde bagepulver 1 teskefuld vaniljeekstrakt Pisk æggene med sukkeret, indtil de bliver lyse og luftige.
17. Tilsæt derefter melet og det sigtede bagepulver, pisk igen i et par sekunder.
18. Pisk fløden til flødeskum med vaniljen, og tilsæt den til den tidligere blanding.
19. Hæld straks dejen i din smurte form, der er foret med bagepapir, og bag i den forvarmede ovn ved 160°C i cirka 1 time.
20. Når du tager kagen ud af ovnen, skal du fjerne den fra formen og pakke den ind i plastfolie, så den forbliver dejlig fugtig.
21. Hank i chokolade : Omtrent chokolade (den du vælger) Jeg har brugt min cooking chef til at temperere chokoladen, hvis du ikke har udstyr, kan du temperere chokoladen på to forskellige måder: Følg tempereringskurven angivet på pakken Temperere ved indsamling: smelt 2/3 af din chokolade langsomt, og mens du gør det, hak resten fint.
22. Når den store mængde chokolade er helt smeltet, tilsættes resten af den hakkede chokolade og bland godt, indtil chokoladen er homogen Jeg havde ikke en form, så jeg brugte blot plastfolie til at danne hank til min kurv; jeg lod den derefter krystallisere godt og rev lidt i den for en mere rustik effekt.
23. Montering : 200 til jordbær Chokolade- og/eller sukkerdekorationer efter eget valg Skær toppen af molly kagen for at gøre den flad.
24. Skær den derefter i to på højden.
25. Pisk vanilje ganachen, indtil den har en flødeskumslignende konsistens.
26. Læg den piskede ganache i en sprøjtepose, og sprøjt et ikke for tykt lag ganache på den første halvdel af molly kagen, samt en stribe rundt om kanten.
27. Tilsæt skiver af jordbær.
28. Dæk med ganache, og igen nogle skiver af jordbær.
29. Tilføj den anden halvdel af molly kagen.
30. Tilføj pisket ganache rundt om hele kanten og glat den, så du kan klæbe madeleines på.
31. Derefter sprøjt resten af ganachen på toppen af madeleines med en lille sprøjtepose.

32. Tilføj derefter dekorationerne: kaniner og chokoladeæg, sukkeræg, jordbær... og endelig hank i chokolade, før du nyder!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com