

Pähkinä-suklaapähkinäpiiras

Ingrédients

- 2 keltuaista
- 75g sokeria
- 75g pehmeää suolattua voita
- 100g vehnä jauhoja
- 5g leivinjauhetta
- 125g 66 % kaakaota sisältävää suklaata
- 120g voita
- 3 munaa
- 100g sokeria
- 1 teelusikallinen vanilja-aromia
- 15g kaakaojauhetta ilman sokeria
- 50g vehnä jauhoja
- 90g suklaahippuja
- 45g hakattuja hasselpähkinöitä
- 100g kuohukermaa
- 120g hasselpähkinäpyrettä
- 125g Azelia-suklaata
- 25g hunajaa
- 35g voita

Préparation

1. Tänään julkaisen täällä nopean, herkullisen ja voisen reseptin!
2. Koostuu kolmesta kerroksesta: bretnin murokakku, brownie ja maitosuklaa & hasselpähkinäganache, joka vakuuttaa koko pöytäseurueen jälkiruokana tai välipalana Bonus, se vaatii vähän aikaa, ainesosia ja hyvin vähän välineitä valmistamiseen!
3. Välineet: Reikälevy 20 cm rengas Ainesosat: Olen käyttänyt Koro-kaupan hasselpähkinäpyrettä: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5 % alennuksen koko sivustolla (ei yhteistyössä).
4. Olen käyttänyt Valrhona-suklaata Caraïbes ja Azelia, sekä Norohy-vanilja-aromia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20 % alennuksen koko sivustolla (yhteistyössä).
5. Valmistusaika: 45 minuuttia + 35 minuuttia uunissa + lepoaikaKakulle, jonka halkaisija on 20-24 cm halutun paksuuden mukaan: Bretnin murokakku: 2 keltuaista sokeria pehmeää suolattua voita vehnä jauhoja leivinjauhetta Vatkaa keltuaiset ja sokeri yhteen, lisää sitten pehmeä voi ja sekoita uudelleen hyvin.
6. Lisää jauhot ja leivinjauhe.
7. Kun taikina on tasainen, kauli se rengasmuottiin leivinpaperin päälle.
8. Säilytä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia, paista sitten esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 15 minuuttia.
9. Valmista brownie-taikina paistamisen aikana.
10. Brownie: 66 % kaakaota sisältävää suklaata voita 3 munaa sokeria 1 teelusikallinen vanilja-aromia kaakaojauhetta ilman sokeria vehnä jauhoja suklaahippuja hakattuja hasselpähkinöitä Sulata suklaa voin kanssa.
11. Vatkaa munat sokerin ja vaniljan kanssa, lisää sitten sulatettu voi ja suklaa.
12. Lisää sitten jauhot ja kaakao, lopuksi lisää suklaahiput ja hakattu hasselpähkinä.
13. Kaada esipaistetun murokakun päälle ja paista uudelleen 15-20 minuuttia 180°C:ssa.
14. Anna jäähtyä täysin.
15. Maitosuklaa & hasselpähkinäganache: kuohukermaa hasselpähkinäpyrettä Azelia-suklaata hunajaa

voita Kuumenna kerma hunajan kanssa.

16. Sulata suklaa, lisää hasselpähkinäpyre.

17. Kaada kuuma neste sen päälle useassa erässä, sekoittaen hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen, jotta saat tasaisen ja kiiltävän ganachen.

18. Lisää lopuksi voi pieninä paloina ja sekoita uudelleen.

19. Kaada heti brownien päälle ja anna kovettua.

20. Viimeistely: Muutama puolikas hasselpähkinä Sormisuolaa Kun ganache on kovettunut, irrota kakku muotista veitsenterällä kulkien kakun ympäri.

21. Koristele puolikkailla hasselpähkinöillä ja sormisuolalla, nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com