

Omenapiirakka, suolainen karamelli ja pekaanipähkinät

Ingrédients

- 8 hengelle (30 cm pitkä ja 11 cm leveä muotti) :
- 150g sokeria
- 100g täysmaitoa
- 50g suolavoita
- 75g pehmeää voita
- 40g muscovadosokeria
- 30g sokeria
- 30g kokonainen kananmuna
- 120g jauhoja
- 1,5g leivinjauhetta
- 125g suklaata valintasi mukaan (minulle maitosuklaa Jivara)
- 50g pekaanipähkinöitä
- 30g voita
- 50g sokeria
- 3 omenaa
- 200g täysmaitoa
- 15g tomusokeria
- 2 ruokalusikallista karamellia

Préparation

1. Olitte tykänneet paljon viimeisestä cookie-piirakkaversiostani, päärynä suklaa hasselpähkinä, joten tässä on toinen syksyinen resepti tälle aina helppotekoiselle mutta kauniille ja erityisesti herkulliselle, omena, suolakaramelli & pekaanipähkinä!
2. Olin ehdottanut useita versioita Instagramissa ja te äänestitte suurimmaksi osaksi tämän puolesta, joten lupaus on lupaus, annan teidän tutustua reseptiin Ainekset : Käytin Jivara-suklaata Valrhona : koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
3. Käytin pekaanipähkinöitä Koro : koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
4. Tarvikkeet : Pitkä muotti De Buyer Reikälevy Pursotuspussit Pursotustyökalu 12mm Valmistusaika : 1 tunti + 15 minuuttia paistoaikaa 8 hengelle (30 cm pitkä ja 11 cm leveä muotti) : Suolakaramelli : sokeria täysmaitoa suolavoita Valmista kuiva karamelli sokerista.
5. Samaan aikaan lämmitä täysmaito.
6. Kun karamelli on kauniin amberin värinen, deglaseeraa se vähitellen täysmaidolla, varoen roiskeita.
7. Sekoita hyvin ja lisää sitten vähitellen voi pieninä paloina.
8. Jos tarpeen, voit käyttää sauvasekoitinta karamellin tasoittamiseen.
9. Anna sen jäähtyä täysin.
10. Cookie : pehmeää voita muscovadosokeria sokeria kokonainen kananmuna jauhoja 1, leivinjauhetta suklaata valintasi mukaan (minulle maitosuklaa Jivara) pekaanipähkinöitä Sekoita pehmeä voi kahden sokerin kanssa, lisää sitten muna.
11. Sekoita sitten jauhot ja leivinjauhe, sitten pilkottu suklaa ja myös pilkotut pekaanipähkinät.
12. Kauli cookie-taikina voitelemassasi muotissa, joka on asetettu leivinpaperilla vuoratulle pellille.
13. Sinulla on liikaa taikinaa, lopusta voit tehdä kuten minä mini cookieita, joita voit käyttää piirakan koristeluun, tai voit vähentää ainesosien määriä hieman.
14. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 15 minuutin ajan (5-7 minuuttia mini cookieille).
15. Anna jäähtyä ja irrota muotista.

16. Karamellisoidut omenat : voita sokeria 3 omenaa Leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi.
17. Laita ne pannulle voin ja sokerin kanssa ja anna kypsyä/karamellisoitua noin 15 minuutin ajan sekoittaen säännöllisesti.
18. Omenat tulee olla hyvin kulanruskeita ja pehmeitä.
19. Kermavaahto : täysmaitoa tomusokeria 2 ruokalusikallista karamellia Vatkaa täysmaito tomusokerin ja karamellin kanssa, kunnes saat enemmän tai vähemmän jämääkää kermavaahtoa makusi mukaan.
20. Kaada kermavaahto pursotuspussiin, jossa on sileä työkalu.
21. Kokoaminen : Muutama pekaanipähkinä Cookie-pohjan päälle levitä karamellia, sitten karamellisoidut omenat (jätä hieman viimeistelyä varten).
22. Sitten pursota karamellikermavaahtoa ja lisää loput karamellisoidut omenat keskelle.
23. Koristele karamellilla, pekaanipähkinöillä ja mini cookieilla ja nauti!