

Brownie-hazelnoottaart met zanddeeg

Ingrédients

- 2 eidooiers
- 75g suiker
- 75g gezouten boter op kamertemperatuur
- 100g bloem
- 5g bakpoeder
- 125g chocolade met 66% cacao
- 120g boter
- 3 eieren
- 100g suiker
- 1 theelepel vanille-aroma
- 15g ongezoet cacaopoeder
- 50g bloem
- 90g chocoladestukjes
- 45g gehakte hazelnoten
- 100g vloeibare room
- 120g hazelnootpuree
- 125g Azelia chocolade
- 25g honing
- 35g boter

Préparation

1. Vandaag publiceer ik hier een snel, lekker en boterachtig recept!
2. Bestaande uit agen: een Bretonse zandbodem, een brownie en een melkchocolade & hazelnoot ganache, zal het iedereen aan tafel overtuigen voor het dessert of tussendoortje Bonus, het vraagt om weinig tijd, ingrediënten en zeer weinig apparatuur om te maken!
3. Materiaal: Geperforeerde plaat Ring van 20cm Ingrediënten: Ik heb hazelnootpuree van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Ik heb de Caraïbes en Azelia chocolades en het Norohy vanille-aroma van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Klop de eidooiers met de suiker, voeg dan de zachte boter toe en meng opnieuw goed.
6. Voeg de bloem en het bakpoeder toe.
7. Wanneer het deeg homogeen is, rol het uit in een ring op een bakpapier.
8. Leg het minstens 30 minuten in de koelkast en bak het dan 15 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.
9. Bereid ondertussen het browniebeslag voor.
10. Smelt de chocolade met de boter.
11. Klop de eieren met de suiker en vanille, voeg dan de gesmolten boter en chocolade toe.
12. Voeg vervolgens de bloem en cacao toe, eindig met de chocoladestukjes en gehakte hazelnoten.
13. Giet over de voorgebakken zandbodem en bak opnieuw 15 tot 20 minuten op 180°C.
14. Laat volledig afkoelen.
15. Verhit de room met de honing.
16. Smelt de chocolade en voeg de hazelnootpuree toe.
17. Giet de hete vloeistof er in delen overheen, goed mengen na elke toevoeging, om een gladde en glanzende ganache te krijgen.

18. Voeg tenslotte de boter in kleine stukjes toe en meng opnieuw.
19. Giet onmiddellijk over de brownie en laat kristalliseren.
20. Afwerking: Enkele halve hazelnoten Fleur de sel Wanneer de ganache is gekristalliseerd, haal de taart uit de vorm door met een mes langs de zijkanten te gaan.
21. Garneer met de halve hazelnoten en de fleur de sel, en geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com