

Spinnenweb chocoladekoekjes (Halloween)

Ingrédients

- 240g gebruinde boter
- 150g muscovadosuiker of kandijsuiker
- 90g poedersuiker
- 100g ei (2 middelgrote eieren)
- 310g bloem
- 60g ongezoet cacaopoeder
- 20g maïzena
- 2g bakpoeder
- 2g baksoda
- 2g zout
- 300g chocoladechips (ik heb een mix gemaakt van donkere, melk- en witte chocoladechips)
- 200g kristalsuiker
- 40g glucose-siroop
- 60g eiwitten
- 60g water
- 2 eetlepels vanille-extract of vanillepoeder

Préparation

1. Tweede recept voor Halloween dit jaar, zeer smakelijke chocolade- en marshmallowkoekjes in de stijl van een spinnenweb.
2. Je kunt de koekjes natuurlijk van tevoren maken en in de vriezer bewaren, zodat je ze op de grote dag alleen nog maar hoeft te bakken en te versieren.
3. Ik heb de basis van mijn chocoladekoekjes van Levain Bakery gebruikt, die heel eenvoudig te maken zijn en zo lekker. Je kunt dit recept gemakkelijk met kinderen maken als je commerciële marshmallows gebruikt.
4. Ingrediënten :Ik heb de cacaopoeder en chocoladechips van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Het recept is idealiter te maken met een keukenmachine met een menghaak (ook al kun je het natuurlijk met de hand doen als je niet uitgerust bent).
6. Ik heb ervoor gekozen om een gebruinde boter te maken om mijn koekjes op smaak te brengen, maar als je geen tijd hebt, kun je gewoon gewone zachte boter gebruiken.
7. Om het zoals ik te doen, smelt je ongeveer boter op laag vuur tot je een licht amberkleurige en goed geurende boter hebt.
8. Neem en zet het in de koelkast zodat de gebruinde boter weer kristalliseert en een zachte textuur krijgt.
9. Klop vervolgens de (gebruinde of niet) boter die zacht is geworden samen met de suikers.
10. Wanneer het mengsel homogeen is, voeg je de eieren toe en klop je opnieuw.
11. Meng apart de poeders: bloem, cacao, maïzena, bakpoeder, baksoda en zout.
12. Voeg ze toe aan het vorige mengsel en klop opnieuw.
13. Stop met kloppen zodra de poeders zijn opgenomen.
14. Voeg tenslotte je chocoladechips toe.
15. Verdeel je deeg in 8 koekjes.
16. Vorm ballen, ze moeten hoger zijn dan breed om goed "bolle" koekjes te krijgen.
17. Plaats ze in de vriezer voor een paar uur of een nacht.

18. Leg ze vervolgens op een bakplaat met voldoende ruimte tussen de koekjes, omdat ze tijdens het bakken zullen uitlopen.
19. Bak ze in de voorverwarmde oven op 175°C gedurende 17 tot 20 minuten, afhankelijk van je oven.
20. Haal ze uit de oven en verplaats ze niet, ze zullen hard worden terwijl ze afkoelen.
21. De marshmallow : Je kunt natuurlijk commerciële marshmallows gebruiken, in dat geval hoef je ze alleen maar een paar seconden in de magnetron of au bain-marie te smelten.
22. Plaats de gelatine in een kom met koud water.
23. In een pan, giet het water, de suiker en de glucose en verwarm het mengsel.
24. Wanneer het 115°C bereikt, begin je de eiwitten stijf te kloppen.
25. Wanneer de siroop 130°C bereikt, giet je deze over de opgeklopte eiwitten terwijl je op gemiddelde snelheid klopt.
26. Ondertussen, knijp de gelatine uit en smelt deze een paar seconden in de magnetron of au bain-marie.
27. Giet het in de meringue en voeg dan de vanille toe.
28. Blijf een paar minuten kloppen om de marshmallow af te koelen.
29. Wanneer het een "elastische" textuur heeft, kun je het met je vingers rekken om het spinnenweb-effect te creëren en het op je afgekoelde koekjes te leggen.
30. Indien nodig kun je de marshmallow natuurlijk van tevoren maken en deze een paar seconden in de magnetron verwarmen om het opnieuw te kunnen rekken.
31. Je zult te veel marshmallow hebben, maar het is moeilijk om een kleinere hoeveelheid te maken, je kunt de rest in een ingevette vorm gieten en daarna marshmallowblokjes snijden (om te bedekken met een gelijke hoeveelheid poedersuiker en maïzena zodat ze niet plakken).
32. Bestrooi de koekjes lichtjes met een beetje maïzena of poedersuiker zodat ze niet plakken, en geniet ervan!