

# Smuldrete kake med brownie og hasselnøtt

## Ingrédients

- 2 eggeplommer
- 75g sukker
- 75g smør, myknet med salt
- 100g mel
- 5g bakepulver
- 125g sjokolade med 66% kakao
- 120g smør
- 3 egg
- 100g sukker
- 1 ts vaniljeroma
- 15g usøtet kakaopulver
- 50g mel
- 90g sjokoladebiter
- 45g hakkede hasselnøtter
- 100g kremfløte
- 120g hasselnøttpuré
- 125g Azelia sjokolade
- 25g honning
- 35g smør

## Préparation

1. I dag er det en rask, deilig og smøraktig oppskrift jeg deler her!
2. Bestående av ag: en bretonsk smørkjes, en brownie og et melkesjokolade- og hasselnøttganache, vil den overbevise hele bordet til dessert eller mellommåltid Bonus, det krever lite tid, ingredienser og svært lite utstyr for å lage det!
3. Utstyr: Perforert bakeplate Sirkel på 20 cm Ingredienser: Jeg brukte hasselnøttpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Jeg brukte sjokoladene Caraïbes og Azelia, og Norohy vaniljeroma fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid: 45 minutter + 35 minutter steking + hvileFor en kake med 20 til 24 cm diameter, avhengig av ønsket tykkelse: Bretonsk smørkjes: 2 eggeplommer sukker smør, myknet med salt mel bakepulver Pisk eggeplommene med sukkeret, tilsett deretter det mykne smøret og bland godt igjen.
6. Tilsett mel og bakepulver.
7. Når deigen er jevn, rull den ut i en sirkel på et ark bakepapir.
8. Sett i kjøleskapet i minst 30 minutter, og sett deretter i forvarmet ovn på 180°C i 15 minutter.
9. Mens det steker, forbered browniedeigen.
10. Brownie: sjokolade med 66% kakao smør 3 egg sukker 1 ts vaniljeroma usøtet kakaopulver mel sjokoladebiter hakkede hasselnøtter Smelt sjokoladen med smøret.
11. Pisk eggene med sukkeret og vanilje, og tilsett deretter det smeltede smøret og sjokoladen.
12. Bland deretter inn mel og kakao, og avslutt med sjokoladebiter og hakkede hasselnøtter.
13. Hell over den forstekte bunnen og stek igjen i 15 til 20 minutter på 180°C.
14. La avkjøle helt.
15. Melkesjokolade- & hasselnøttganache: kremfløte hasselnøttpuré Azelia sjokolade honning smør Varm opp fløten med honningen.

16. Smelt sjokoladen og tilsett hasselnøttpuréen.
17. Hell den varme væsken over i flere omganger, bland godt etter hver tilsetning, for å oppnå en glatt og skinnende ganache.
18. Tilsett til slutt smøret i små biter og bland igjen.
19. Hell umiddelbart over brownien og la krystallisere.
20. Ferdigstillelse: Noen halve hasselnøtter Flaksalt Når ganachen har krystallisert, ta kaken ut av formen ved å føre knivbladet rundt kanten.
21. Pynt med de halve hasselnøttene og flaksaltet, og nyt!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)