

Marmorkake med sjokolade og saltet karamell

Ingrédients

- 60g mykt smør
- 110g sukker
- 15g kakaopulver uten sukker
- 1 helt egg
- 1 klype salt
- 93g kremfløte
- 100g hvetemel
- 2,5g bakepulver
- 60g mykt smør
- 60g sukker
- 75g karamell
- 1 egg
- 1 klype salt
- 90g kremfløte
- 95g hvetemel
- 2,5g bakepulver
- 10g nøytral honning eller invert sukker
- 50g sjokolade Guanaja
- 20g karamell
- 15g nøytral olje

Préparation

1. Det er snart skolestart, så her er oppskriften på den perfekte ettermiddags-snacken for å starte denne september-måneden som nærmer seg med stormskritt: en marmorert kake med sjokolade & saltet smørkaramell.
2. Med sitt kremete fyll og sin deilige glasur, får den oss nesten til å glemme at sommeren snart er over. For denne oppskriften har jeg latt meg inspirere av oppskriften på peanøttmarmorkake fra Pascal Hainigue, og som vanlig har jeg brukt ferdiglaget karamell, men du kan selvfølgelig lage den selv.
3. For øvrig, avhengig av tiden du har til rådighet, kan du også enkelt lage kaken uten glasur og uten fyll, den vil også være veldig god!
4. Ingredienser :Jeg har brukt kakaopulver og sjokoladen Guanaja fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Utstyr :Kakeform med fyll Forberedelsestid : 40 minutter + 1t10min steketid + hvileFor en kake på 20 cm lang : Kakaodeig : mykt smør sukker kakaopulver uten sukker 1 helt egg 1 klype salt kremfløte hvetemel 2, bakepulver For denne oppskriften har jeg brukt teknikken fra Ritz-kaken / François Perret, som er å enkelt blande alle ingrediensene sammen til en jevn røre.
6. Hvis du vil gjøre som meg, er det bare å helle alle ingrediensene i en blender (eller i en høy beholder hvis du bruker en stavmikser) og så blande.
7. Hvis du ikke har det nødvendige utstyret, bland det myke smøret med sukkeret og kakaopulveret, tilsett deretter egget, emulger, tilsett saltet og fløten, og avslutt med hvetemelet og bakepulveret.
8. Karameldeig : mykt smør sukker karamell 1 egg 1 klype salt kremfløte hvetemel 2, bakepulver Prosessen er den samme som for kakaodeigen.
9. Steking : Legg de to deigene vekselvis i din smurte og smelte kakeform, og sett den i en forvarmet ovn på 165°C i omtrent 1t10min.
10. Linjen i midten av kaken min er en linje med smør som gjør at kaken åpner seg jevnt under steking.

11. Når kaken er stekt, la den avkjøles litt, fjern deretter røret i midten og ta den ut av formen.
12. La den avkjøles helt.
13. Fyll med sjokolade- & karamellganache : kremfløte nøytral honning eller invert sukker sjokolade Guanaja karamell Varm opp fløten med honningen, hell deretter over sjokoladen som er smeltet på forhånd og karamellen.
14. Bland for å få en glatt og blank ganache, og la den krystallisere.
15. Når ganachen har krystallisert og kaken har avkjølt, fyll den med en sprøytepose.
16. Sett den i kjøleskapet før du går videre til glasuren.
17. Glasur : melk- eller mørk sjokolade nøytral olje Hakke nøtter eller andre tørkede frukter (valgfritt) Smelt sjokoladen forsiktig, tilsett oljen og de tørkede fruktene hvis du bruker dem, og bland godt.
18. Legg kaken på en rist og hell glasuren over (du kan samle opp overskuddet og oppbevare det til en fremtidig oppskrift).
19. La glasuren krystallisere, og så kan du nyte!