

Eplekake med kjeks, saltet karamell og pekannøtter

Ingrédients

- 150g sukker
- 100g hel fløte
- 50g usaltet smør
- 75g mykt smør
- 40g muscovadosukker
- 30g sukker
- 30g hele egg
- 120g mel
- 1,5g bakepulver
- 125g sjokolade etter eget valg (melkesjokolade Jivara for meg)
- 50g pekannøtter
- 30g smør
- 50g sukker
- 3 epler
- 200g hel fløte
- 15g melis
- 2 spiseskjeer karamell

Préparation

1. Dere likte veldig godt den siste versjonen av min cookie-pai, pære sjokolade hasselnøtt, så her er en annen høstrecept for denne alltid enkle, men vakre og spesielt deilige, eple, salt smørkaramell & pekannøtter!
2. Jeg hadde foreslått flere versjoner på Instagram, og dere stemte i stor grad for denne, så løfte er løfte, jeg lar dere oppdage oppskriften Ingredienser : Jeg har brukt Jivara sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Jeg har brukt pekannøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Utstyr : Avlang form De Buyer Perforert plate Sprøyteposer Sprøyte 12mm Forberedelsestid: 1 time + 15 minutter steketidFor 8 personer (en form på 30 cm lang og 11 cm bred): Karamell med salt smør: sukker hel fløte usaltet smør Lag en tørr karamell med sukkeret.
5. Parallelt, varm opp fløten.
6. Når karamellen har en vakker ravfarge, deglaserer du den gradvis med fløten, og passer på sprut.
7. Bland godt og tilsett deretter smøret, kuttet i små biter, litt etter litt.
8. Om nødvendig kan du bruke en stavmikser for å jevne ut karamellen.
9. La den avkjøle helt.
10. Cookie: mykt smør muscovadosukker sukker hele egg mel 1, bakepulver sjokolade etter eget valg (melkesjokolade Jivara for meg) pekannøtter Bland det myke smøret med de to sukkerne, og tilsett deretter egget.
11. Inkluder deretter melet og bakepulveret, deretter den hakkede sjokoladen i små biter og pekannøttene hakket også.
12. Kjevle cookie-deigen i formen din smurt og plassert på et brett dekket med bakepapir.
13. Du vil ha for mye deig, med resten kan du lage som meg mini-cookies for å bruke til dekorasjonen av paien, eller du kan redusere mengden av ingrediensene litt.
14. Sett den i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 15 minutter (5 til 7 minutter for mini-cookies).
15. La den avkjøle og ta den ut av formen.

16. Karamelliserte epler: smør sukker 3 epler Kutt eplene i små terninger.
17. Legg dem i en panne med smøret og sukkeret og la dem steke/karamellisere i omtrent 15 minutter mens du rører jevnlig.
18. Eplene skal være godt gyldne og møre.
19. Kremfløte: hel fløte melis 2 spiseskjeer karamell Pisk fløten med melisen og karamellen til du får en kremfløte som er mer eller mindre fast etter smak.
20. Hell kremfløten i en sprøytepose med en glatt sprøyte.
21. Montering: Noen pekannøtter På cookie-basen, spre karamell, deretter de karamelliserte eplene (behold litt til pynt).
22. Deretter sprøyter du kremfløten med karamell, og tilsetter resten av de karamelliserte eplene i midten.
23. Pynt med karamell, pekannøtter og mini-cookies, og nyt!