

Spiderman-kaker med sjokolade (Halloween)

Ingrédients

- 240g smør
- 150g muscovadosukker eller brunt sukker
- 90g sukker
- 100g egg (2 mellomstore egg)
- 310g mel
- 60g usøtet kakaopulver
- 20g maizena
- 2g bakepulver
- 2g natron
- 2g salt
- 300g sjokoladebiter (jeg laget en blanding med mørke, melk og hvite sjokoladebiter)
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g eggehviter
- 60g vann
- 2 spiseskjeer vaniljeekstrakt eller vaniljepulver

Préparation

1. Andre oppskrift planlagt for Halloween i år, veldig deilige sjokoladekjeks med marshmallow i edderkoppnettstil.
2. Du kan selvfølgelig forberede kjeksene på forhånd og oppbevare dem i fryseren, på denne måten trenger du bare å steke og dekorere dem på den store dagen.
3. Jeg har tatt utgangspunkt i oppskriften på sjokoladekjeks fra Levain Bakery, som er veldig enkle å lage og så gode. Du kan enkelt lage denne oppskriften med barn hvis du bruker kjøpt marshmallow.
4. Ingredienser :Jeg har brukt kakaopulver og sjokoladebiter fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Oppskriften er ideelt sett laget med en kjøkkenmaskin med deigkrok (selv om du selvfølgelig kan lage den for hånd hvis du ikke har utstyr).
6. Jeg valgte å lage et nøttesmør for å gi smak til kjeksene mine, men hvis du ikke har tid, kan du enkelt bruke vanlig romtemperert smør.
7. For å gjøre som meg, smelt omtrent smør over lav varme til du får et lett gyllent og velduftende smør.
8. Ta ut og sett det i kjøleskapet slik at nøttesmøret kan krystallisere og få en smøraktig konsistens.
9. Deretter, pisk det myke smøret (nøttesmør eller ikke) sammen med sukkeret.
10. Når blandingen er jevn, tilsett eggene og pisk igjen.
11. Separat, bland de tørre ingrediensene: mel, kakao, maizena, bakepulver, natron og salt.
12. Hell dem over i den forrige blandingen og pisk igjen.
13. Stopp å piske så snart de tørre ingrediensene er innarbeidet.
14. Til slutt, tilsett sjokoladebitene.
15. Del deigen i 8 kjeks.
16. Form dem til kuler, de skal være høyere enn brede for å få kjeksene til å bli godt "runde".
17. Plasser dem i fryseren i noen timer eller over natten.
18. Deretter, legg dem på et stekebrett med tilstrekkelig avstand, da de vil spre seg under steking.

19. Stek dem i en forvarmet ovn på 175°C i 17 til 20 minutter avhengig av ovnen din.
20. Når de kommer ut av ovnen, ikke flytt dem, de vil stivne når de avkjøles.
21. Marshmallow : Du kan selvfølgelig bruke kjøpt marshmallow, i så fall er det bare å smelte den i noen sekunder i mikrobølgeovnen eller i vannbad.
22. Legg gelatinen i en bolle med kaldt vann.
23. I en kjele, hell vannet, sukkeret og glukosen og varm opp blandingen.
24. Når den når 115°C, begynn å piske eggehviten til de blir stive.
25. Når sirupen når 130°C, hell den over de piskede eggehviten mens du pisker på middels hastighet.
26. Samtidig, klem ut gelatinen og smelt den i noen sekunder i mikrobølgeovnen eller i vannbad.
27. Hell den i marengsen, og tilsett deretter vaniljen.
28. Fortsett å piske i noen minutter for å avkjøle marshmallowsen.
29. Når den har en "elastisk" konsistens, kan du strekke den med fingrene for å lage edderkoppnettet og legge den på de avkjølte kjeksene.
30. Om nødvendig kan du selvfølgelig forberede marshmallowsen på forhånd og varme den i noen sekunder i mikrobølgeovnen for å kunne strekke den igjen.
31. Du vil ha for mye marshmallow, men det er vanskelig å lage en mindre mengde, du kan helle resten i en oljet form og deretter kutte ut marshmallow-biter (som du kan rulle i en blanding av melis og maizena for å unngå at de klister seg).
32. Dryss litt maizena eller melis over kjeksene slik at de ikke klister seg, og så er det bare å nyte!