

Rullet kake à la Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g helmelk
- 100g hvetemel T55
- 70g smør
- 70g hele egg
- 140g eggehviter
- 120g eggeplommer
- 85g sukker
- 270g hel fløte
- 180g hasselnøttpålegg
- 250g melk sjokolade
- 30g nøytral olje

Préparation

1. Som hvert år, her er en oppskrift på en rullet kake som krever lite utstyr (ingen kakeform) og ingen fryser heller!
2. Jeg har latt meg inspirere av Kinder bueno sjokoladebaren for å lage denne kaken, med en krem laget av hasselnøttpålegg fra Koro og en sprø sjokoladeglasur.
3. Utstyr :Jeg har brukt silicon bakematte fra Guy Demarle: 10 % rabatt på første bestilling med rabattkoden FLAVIE10.
4. Ingredienser :Jeg har brukt hasselnøttpålegget Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brukt sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1 time + 15 minutter steketid + 2 timer hviletidFor en kake som er 25 til 30 cm lang
: Kakebunn av choux-deig : helmelk hvetemel T55 smør hele egg eggehviter eggeplommer sukker Kok opp melk og smør.
7. Ta av varmen, tilsett melet på en gang mens du rører godt med en treskje, sett deretter kjelen tilbake på middels varme for å tørke deigen (det vil si å røre den på varmen i noen minutter til det dannes en hinne på bunnen av kjelen).
8. Hell deigen i bollen til kjøkkenmaskinen med bladet og sett den i gang til dampen har sluttet å komme ut av deigen.
9. Hvis du ikke har en maskin, kan du røre med en slikkepott, det vil bare ta litt lengre tid.
10. Tilsett deretter eggene og eggeplommene litt etter litt til du har en jevn deig.
11. Pisk eggehvitene stive, og tilsett sukkeret til det er helt oppløst.
12. Tilsett en skje med marengs til choux-deigen mens du rører kraftig, og tilsett resten forsiktig med en slikkepott.
13. Del deigen i to, og fordel hver del på et brett dekket med en bakematte eller bakepapir.
14. Stek deretter de to kakene i en forvarmet ovn på 180°C i 15 til 20 minutter (hold øye med slutten av steketiden, kakene må forbli myke for å kunne rulles).
15. La dem avkjøle.
16. Krem med hasselnøttpålegg : hel fløte hasselnøttpålegg Pisk fløten til krem med hasselnøttpålegget, og gå videre til montering.

17. Montering : QS knuste vafler Noen hasselnøtter Fordel kremen over overflaten av kakene (behold litt til pynt).
18. Legg en rad med hasselnøtter i starten.
19. Tilsett knuste vafler.
20. Rull kakene en etter en.
21. Sprøyt kuler av krem på toppen av kaken.
22. Sett i kjøleskapet i minst 2 timer.
23. Pynt : melk sjokolade nøytral olje Litt hasselnøttpålegg Smelt sjokoladen, tilsett oljen.
24. Hell glasuren over kaken (glasuren bør være rundt 30-35°C).
25. La den krystallisere, tilsett hasselnøttpålegget i en tynn stråle og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com