

# Lagkake som påske kurv

## Ingrédients

- 5 egg
- 80g smør
- 320g sukker
- 325g mel
- 13g bakepulver
- 2 teskjeer vaniljeekstrakt
- 1 klype salt
- 782g kremfløte med 35% fett
- 1 vaniljestang
- 18g glukose
- 18g invert sukker eller nøytral honning
- 203g Ivory sjokolade
- 200 til 250g jordbær
- 2 egg
- 80g smør
- 75g sukker
- 80g mel
- 6g bakepulver
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 1 klype salt
- 150g kremfløte med 35% fett
- 1 vaniljestang
- 18g glukose
- 18g invert sukker eller nøytral honning
- 203g Ivory sjokolade
- 387g hel kremfløte
- 3 egg
- 245g sukker
- 245g mel
- 245g hel kremfløte
- 7g bakepulver
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 200 til 250g jordbær

## Préparation

1. Siste oppskrift til påske for i år, denne lille dessertlignende kurven som vil se veldig fin ut på bordet ditt til familiesammenkomsten!
2. Den er ganske enkel og rask å lage, og du kan forenkle den ytterligere ved å ikke lage madeleines og erstatte dem med enten kjøpte madeleines eller andre lange småkaker som Fingers.
3. Etter smaking tror jeg jeg ville ha foretrukket den med litt mer krem i forhold til kaken, hvis du også tror det kan være tilfelle, kan du lage molly-kaken litt mindre og skjære den i 3 skiver for å ha litt mer pisket ganache og jordbær, i så fall øk mengden av pisket ganache litt.
4. Til slutt har jeg pyntet den med kaniner, men selvfølgelig vil sjokoladehøner og andre dyr eller store egg også gi en veldig fin effekt Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood (med krok) for å temperere sjokoladen, for å forberede molly-kaken & for å piske ganachen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.
5. Molly-kakeformJeg har brukt madeleineformen, den buede spatelen & sprøyteposene fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i rabatt ved første bestilling / kommersiell

samarbeid.

6. Ingredienser :Jeg har brukt vanilje Norohy & Ivory sjokolade fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Ivory sjokolade Omtrent sjokolade (den du velger) 200 til jordbær Sjokoladepynt: kaniner, egg, sukkeregg... Madeleines : 2 egg smør sukker mel bakepulver 1 teskje vaniljeekstrakt 1 klype salt Smelt smøret og la det avkjøles.
8. Pisk eggene med sukkeret, tilsett deretter melet og bakepulveret siktet, saltet og vaniljen.
9. Avslutt med det smeltede smøret, bland godt og la det hvile i kjøleskapet i minst 2 timer.
10. Deretter, fyll formene lett for å unngå for tykke madeleines, og stek i omtrent 10 til 15 minutter ved 180°C.
11. La deg avkjøle og deretter ta ut madeleines.
12. Pisket ganache med vanilje : kremfløte med 35% fett 1 vaniljestang glukose invert sukker eller nøytral honning Ivory sjokolade hel kremfløte Varm opp den lille mengden kremfløte med glukosen, det inverterte sukkeret og den skrapte vaniljestangen.
13. Hell den varme væsken over den smeltede hvite sjokoladen, i flere omganger og bland godt med en slikkepott etter hver tilsetning for å få en glatt og blank ganache.
14. Tilsett til slutt den store mengden kald kremfløte og miks med en stavmikser for å fullføre emulgeringen.
15. Dekk til med plastfolie og la hvile i kjøleskapet i minimum 6 timer, helst en natt.
16. Molly-kake : 3 egg sukker mel hel kremfløte bakepulver 1 teskje vaniljeekstrakt Pisk eggene med sukkeret til de blir lyse og luftige.
17. Tilsett deretter melet og bakepulveret siktet, pisk igjen i noen sekunder.
18. Pisk kremfløten til krem og tilsett den i den forrige blandingen.
19. Hell straks deigen i din smurte form kledd med bakepapir, og stek i den forvarmede ovnen ved 160°C i omtrent 1 time.
20. Når du tar den ut av ovnen, ta kaken ut av formen og pakk den inn i plastfolie for å holde den myk.
21. Håndtak i sjokolade : Omtrent sjokolade (den du velger) Jeg har brukt min cooking chef for temperering av sjokoladen, hvis du ikke har utstyr kan du temperere sjokoladen på to forskjellige måter: Følg tempereringskurven angitt på pakken Temperer ved innsetting: smelt 2/3 av sjokoladen sakte, og mens du gjør det, hakk resten fint.
22. Når den store mengden sjokolade er helt smeltet, tilsett resten av den hakkede sjokoladen og bland godt til sjokoladen er homogen Jeg hadde ikke form, så jeg brukte bare plastfolie for å forme håndtaket til kurven min; jeg lot det deretter krystallisere godt og raspede det litt for en mer rustikk effekt.
23. Montering : 200 til jordbær Sjokolade- og/eller sukkerdekorasjoner etter eget valg Skjær toppen av molly-kaken for å gjøre den flat.
24. Skjær den deretter i to på høyden.
25. Pisk vaniljeganachen til den har en kremaktig konsistens.
26. Ha den piskede ganachen i en sprøytepose, og sprøyt et ikke for tykt lag ganache på den første halvdelen av molly-kaken, samt en stripe rundt kanten.
27. Tilsett skiver av jordbær.
28. Dekk med ganache, og igjen noen skiver av jordbær.
29. Legg til den andre halvdelen av molly-kaken.
30. Tilsett pisket ganache rundt hele kanten og glatt den, slik at du kan feste madeleines på den.
31. Deretter sprøyt resten av ganachen på toppen av madeleines med en liten sprøyte.
32. Legg deretter til dekorasjoner: kaniner og sjokoladeegg, sukkeregg, jordbær... og til slutt håndtaket i

sjokolade, før du nyter!

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