

Sernik z Piemontu (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g mielonych orzechów laskowych
- 35g maki
- 160g ciemnej czekolady 70% grubo posiekanej
- 100g mielonych migdałów
- 225g niesolonego masła w temperaturze pokojowej
- 250g cukru pudru
- 6 dużych jajek
- 400g ricotty
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 50g praconych posiekanych orzechów laskowych
- 100g ciemnej czekolady 70%
- 40g cukru pudru
- 40g syropu glukozowego
- 70g wody
- 40g niesolonego masła w temperaturze pokojowej

Préparation

1. Serowa tak, ale nie byle jaka!
2. : jej „włoska” wersja, wymyślona przez Ottolenghiego, na bazie ricotty zamiast serka mietankowego, z czekoladą i orzechami laskowymi, stąd jej nazwa serowa z Piemontu.
3. Jest to ciasto łatwe do wykonania, niezwykle smaczne z rozplwającymi się w ustach teksturami swojej kruszyny. Proponuje indywidualne serniki, ale podaje wszystkie techniki potrzebne do wykonania wersji do dzielenia się, co postanowiłam zrobić, ale podaję Ci obie metody poniżej.
4. Przepis z książki Sweet.
5. Sprząt: Obręcz 22cm Trzepaczka Składniki: Użyłam proszków z orzechów laskowych i migdałów Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
6. Użyłam ekstraktu waniliowego Norohy i czekolady Guanaja Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
7. Na ciasto o średnicy 23cm lub 10 indywidualnych serników o średnicy 8cm: Sernik: mielonych orzechów laskowych maki ciemnej czekolady 70% grubo posiekanej mielonych migdałów niesolonego masła w temperaturze pokojowej cukru pudru 6 dużych jajek ricotty 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego 1 łyżeczki soli praconych posiekanych orzechów laskowych Ottolenghi w tym przepisie przygotowuje własny proszek z orzechów laskowych; w tym celu upraść orzechy laskowe w 180°C przez 10 minut, a następnie pozwólcie im całkowicie ostygnąć przed zmiksowaniem na proszek.
8. Wymieszaj mielone orzechy laskowe, mielone migdały, maki i posiekaną czekoladę.
9. Oddziel białka od żółtek.
10. Rozetrzyj masło z cukrem, a następnie dodawaj żółka jedno po drugim, dobrze mieszając po każdym dodaniu.
11. Następnie dodaj proszki, potem ricottę, sól i wanilię.
12. Ubij białka na sztywno, następnie delikatnie wmieszaj je w poprzedni mieszankę.
13. Wlej ciasto do formy.
14. Następnie wstaw do nagrzanego piekarnika o temperaturze 170°C na 35 minut dla pojedynczych serników lub odzin dla sernika do dzielenia się.

15. Pozwól całkowicie ostygnąć przed wyjściem z formy.
16. Trochę wanilii niesolonego masła w temperaturze pokojowej Rozpuść cukier i syrop glukozowy, regularnie mieszaj, a mieszanka nabierze lekko bursztynowej barwy.
17. Dolewaj stopniowo wodę i trzymaj na małym ogniu, a uzyskasz jednnorodny płyn (bez grudek cukru).
18. Dodaj wanilię, odstaw na 5 minut, a następnie wylej mieszankę na posiekane czekolady.
19. Emulguj masę tłuszczem zanurzeniowym blenderem, a następnie dodawaj po kawałku masła, wciąż mieszając.
20. Gdy ganache jest gładkie i błyszczące, jest gotowe.
21. Przed podaniem, wylej ganache na sernik (możesz ją podgrzać kilka sekund w mikrofalce, jeśli przygotowałaś to wcześniej) i udekoruj posiekanymi prażonymi orzechami laskowymi przed cieszeniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com