

Små choklad- och pepparpajer formade som blommor

Ingrédients

- 60g rumstempererat smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 160g T55-mjöl
- 50g majsstärkelse
- 30g äggulor
- 80g hela ägg
- 60g socker (1)
- 50g äggvitor
- 20g socker (2)
- 35g mjöl
- 15g kakaopulver
- 40g mandelpasta
- 20g mörk choklad på 66%
- 30g krossad crêpes dentelles
- 3 till 4 malningar svartpeppar från Madagaskar
- 125g flytande grädde på 35%
- 125g helmjölk
- 50g äggulor
- 25g socker
- 130g mörk choklad på 66% kakao
- 3 till 4 malningar peppar
- 200g flytande grädde på 35%
- 20g florsocker
- 3 till 4 malningar peppar

Préparation

1. Jag gör nästan bara delade kakor, men en gång för ovanlighetens skull gav jag mig in på att göra individuella små tarteletter.
2. De är formade som små blommor, som man ofta har sett på sociala medier på sistone, och är fyllda med olika fyllningar av mörk choklad och madagaskarpeppar.
3. Pepparn förstärker chokladens smak och ger friskhet till denna chokladdessert. Jag har använt svartpeppar från Madagaskar, men du kan använda vilken sorts peppar du vill, och mängderna som anges i receptet är för vägledning, beroende på peppar och din känslighet kan du naturligtvis öka eller minska dem.
4. Utrustning: Formar för tarteletter Kavel Mini vinklad spatel Perforerad plåt Spritsar med munstycke Munstycke 12mm Ingredienser: Jag använde Choklad Caraibes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
5. Blanda smöret med florsockret och mandelmjölet.
6. När blandningen är jämn, tillsätt ägget, mjölet och majsstärkelsen.
7. Blanda snabbt tills du har en jämn degboll, linda sedan degen och lägg den i kylan i minst 1 timme.
8. Kavla sedan ut degen till 2 mm tjocklek.
9. Skär ut cirklar med 10 cm i diameter.
10. Klä formarna (som försmörjts) upp och ner, som på bilden, och tryck ordentligt så att degen passar ordentligt.
11. Placera dem i kylan i minst 2 timmar, eller frys i minst 30 minuter.

12. Grädda dem i en förvärmad ugn vid 170°C i 20 minuter.
13. För gyllenbruna tarteletter, ta ut dem 5 minuter innan gräddningstiden är slut, pensla med ett uppvispat ägg och grädda färdigt.
14. Vispa äggulorna med socker (1) tills de blivit bleka och luftiga.
15. Vispa äggvitorna till skum med socker (2).
16. Blanda de två föregående blandningarna försiktigt.
17. Tillsätt det siktade mjölet och kakaon.
18. Häll ut på en plåt och bred ut till cirka 1 cm tjocklek.
19. Grädda i en förvärmad ugn vid 200°C i 8 till 10 minuter, och låt sedan svalna på ett galler.
20. Skär sedan ut cirklar med 5 cm i diameter.
21. Smält chokladen, tillsätt sedan mandelpasta, peppar och de krossade crêpes dentelles.
22. Vispa äggulorna med sockret.
23. Värm upp mjölken med grädden och häll sedan över äggen medan du blandar väl.
24. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka upp till 85°C under konstant omrörning.
25. Tillsätt sedan chokladen och pepparn.
26. Mixa den krämiga chokladen, linda in den och ställ den i kylan tills den ska monteras.
27. Vispa den flytande grädden med florsockret och tillsätt sedan pepparn.
28. Fyll en spritspåse (slät munstycke 12mm) och fortsätt sedan med monteringen.
29. Montering: Lite peppar Bred ut lite krispigt på botten av tarteletterna.
30. Lägg till krämig fyllning, sedan wienerkakan.
31. Avsluta med krämig fyllning och släta till ytan.
32. Spritsa peppargrädden.
33. Tillsätt lite krämig fyllning i mitten.
34. Och slutligen, en liten dragning på pepparkvarnen och de är redo att avnjutas!