

Choklad- och kaffecharlotte

Ingrédients

- 2g gelatin
- 26g socker
- 45g äggulor
- 160g flytande grädde med 30 eller 35% fett
- 20g trablit (kaffeextrakt)
- 120g äggvitor
- 100g socker
- 80g äggulor
- 100g mjöl
- 55g hasselnötpralin
- 35g mörk choklad
- 45g krispiga crêpes
- 110g mörk choklad med 70% kakao
- 75g flytande grädde med 30 eller 35% fett (1)
- 150g flytande grädde med 30 eller 35% fett (2)
- 100g äggvitor
- 100g strösocker
- 100g florsocker

Préparation

1. Sure, here is the translation of the text from French to Swedish, while keeping the HTML intact: Jag gjorde denna charlotte för några veckor sedan, i samband med min fars födelsedag, som, som ni kanske kan gissa, älskar choklad och kaffe.
2. Här är alltså receptet på en mycket enkel men mycket god charlotte, självklart bestående av en kaffebaserad sockerkaka, en mousse och ett chokladcrunch, en kaffekräm och för dekoration några marängpinnar.
3. Förresten, om du inte gillar maräng eller om du har ont om tid, kan du också göra en chokladspån-grädde för att spritsa på charlotten.
4. För krämen, om du inte har någon trablit, kan du använda kaffearom, doserat efter styrka och smak.
5. Utrustning: Bakring Sprints Bakplåt 10mm munstycke Förberedelsestid: 1h30 + ca 1h30 bakning För en charlotte med 18 till 20 cm diameter | 8 personer : Kaffekräm: gelatin socker äggulor flytande grädde med 30 eller 35% fett trablit (kaffeextrakt) Lagg gelatinet i blöt i en skål med kallt vatten.
6. Vispa äggulorna med sockret.
7. Värm grädden och häll den sedan över äggen.
8. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka på låg värme under konstant omrörning tills temperaturen når 85°C.
9. Ta bort från värmen och tillsätt gelatinet och trabliten.
10. Därefter finns två alternativ: antingen häller du krämen i en mindre ring än din charlotteform och fryser den, eller om du inte har plats i frysen som jag, låter du den svalna i kylan genom att täcka med plastfolie.
11. Sockerkaka: äggvitor socker äggulor mjöl QS florsocker QS kakao i pulverform Börja med att göra en fransk maräng: vispa äggvitorna tills de blir styva, strama upp dem genom att tillsätta sockret i tre omgångar och gradvis öka hastigheten på mixern.
12. Marängen är klar när den är slät, glänsande och bildar en fågelnäbb.
13. Tillsätt sedan äggulorna och vispa igen i några sekunder, bara så att de integreras.
14. Avsluta genom att försiktigt tillsätta det siktade mjölet med en slickepott.
15. När smeten är slät, placerar du den i en spritspåse med ett slätt munstycke på 10 till 12 mm i diameter.

16. Spritsa (på en plåt täckt med bakplåtspapper) en krön (två gånger för att få tillräckligt med kaka för att gå runt din form) och två kakringar med en diameter på 18 till 20 cm (beroende på formen du ska använda för montering).
17. Pudra en gång med florsocker, vänta två minuter och pudra en andra gång, avsluta med att pudra med kakao.
18. Baka i den förvärmade ugnen på 180°C i cirka 10 minuter (kakan ska fjädra tillbaks när man trycker på den, men den ska vara mjuk).
19. När den kommer ut ur ugnen, lägg kakan på ett galler och låt den svalna.
20. När den har svalnat, skär krönens botten för att få en jämn bas, och placera dem inuti formen.
21. Placera i mitten en första kakring skuren till rätt storlek.
22. Blötläggning: En espresso Använd en pensel för att lätt fukta sockerkakan med kaffet.
23. Choklad- och hasselnötpralin-crunch: hasselnötpralin mörk choklad krispiga crêpes Smält chokladen och tillsätt pralin.
24. Blanda sedan i smulade crêpes.
25. Bred ut crunchen över sockerkakan och ställ in i kylan.
26. Chokladmousse: mörk choklad med 70% kakao flytande grädde med 30 eller 35% fett (1) flytande grädde med 30 eller 35% fett (2) Smält chokladen långsamt.
27. Värm upp grädden (1) och häll den i tre omgångar över den smälta chokladen, blanda väl efter varje tillsättning för att få en jämn, glänsande ganache (använd en stavmixer om det behövs).
28. Vispa grädden (2) till en inte alltför fast vispgrädde.
29. Ta en stor sked vispgrädde och blanda med ganachen.
30. Tillsätt sedan försiktigt resten av vispgrädden med en slickepott för att få en homogen mousse.
31. Häll hälften av moussen över crunchen.
32. Placera, om du frusit krämen, den på moussen.
33. Om den har svalnat i kylan, sprita eller bred ut den direkt med en sked över moussen.
34. Täck med den andra kakan, fukta med kaffe och avsluta genom att täcka med resten av chokladmoussen.
35. Ställ charlotten i kylan i minst 3 timmar.
36. Schweizisk maräng: äggvitor strösocker florsocker Vispa äggvitorna och tillsätt gradvis de två blandade sockren.
37. När äggvitorna börjar bli styva, sätt skålen över ett vattenbad och fortsätt vispa tills marängen når 55°C.
38. Den ska vara glänsande och fast.
39. Ta bort skålen från värmen och fortsätt vispa tills marängen har svalnat helt (det tar ganska lång tid, cirka en kvart).
40. När marängen är kall, häll den i en spritspåse med ett slätt 10 mm munstycke och spritsa stavar på en plåt täckt med bakplåtspapper.
41. Baka i den förvärmade ugnen på 95°C i cirka 1 timme, övervaka beroende på om du föredrar maräng mer knaprig eller mjukare.
42. Låt svalna och bryt sedan i bitar i olika storlekar.
43. Täck charlotten med marängbitar, strö över kakao och njut!