

Piemonte-ostkaka (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g hasselnötspulver
- 35g mjöl
- 160g mörk choklad 70% grovhackad
- 100g mandelpulver
- 225g mjukt smör
- 250g strösocker
- 6 stora ägg
- 400g ricotta
- 2 teskedar vaniljextrakt
- 50g rostade och hackade hasselnötter
- 100g mörk choklad 70%
- 40g strösocker
- 40g glukossirap
- 70g vatten
- 40g smör vid rumstemperatur

Préparation

1. En cheesecake, jo, men inte vilken som helst: dess "italienska" version, föreställd av Ottolenghi, baserad på ricotta istället för färskost, med choklad och hasselnötter, därav namnet Piemonte cheesecake.
2. Det är en lätt att göra, superlækker kaka med en krämig konsistens. I sin bok föreslår han individuella cheesecakes men ger alla tekniker för att göra den i en delningsversion, vilket jag bestämde mig för att göra, men jag ger dig båda sätten att göra den nedan.
3. Recept taget från boken Sweet.
4. Utrustning: 22cm ring Visp Ingredienser: Jag använde hasselnötspulver och mandelpulver från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej associerad).
5. Jag använde Norohy vaniljextrakt och Guanaja choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (associerad).
6. För en kaka med 23 cm diameter eller 10 individuella cheesecakes med 8 cm diameter: Cheesecaken: hasselnötspulver mjöl mörk choklad 70% grovhackad mandelpulver mjukt smör strösocker 6 stora ägg ricotta 2 teskedar vaniljextrakt 1/2 tesked salt rostade och hackade hasselnötter Ottolenghi gör i detta recept sitt eget hasselnötspulver; för att göra det, rosta hasselnötterna i 180°C i 10 minuter, låt dem sedan svalna helt innan du mixar dem till ett pulver.
7. Blanda hasselnötspulver, mandelpulver, mjöl och hackad choklad.
8. Separera äggvitorna och äggulorna.
9. Krämigt smör med sockret, tillsätt sedan äggulorna en i taget och blanda väl mellan varje tillsats.
10. Tillsätt sedan pulvermixen, sedan ricotta, salt och vanilj.
11. Vispa äggvitorna till styva toppar och vänd sedan in dem försiktigt i den tidigare smeten.
12. Häll smeten i formen.
13. Grädda sedan i den förvärmade ugnen vid 170°C i 35 minuter för individuella cheesecakes eller 1 timme för en delningsbar cheesecake.
14. Låt svalna helt innan du lossar från formen.
15. Litet vanilj smör vid rumstemperatur Smält sockret och glukossirapen, rör regelbundet tills blandningen får en lätt bärnstensfärg.

16. Deglacera gradvis med vattnet och låt på låg värme tills en homogen vätska utan sockerbitar har bildats.
17. Tillsätt vaniljen, låt stå i 5 minuter och häll blandningen över den hackade chokladen.
18. Emulgera med en spatel eller en stavmixer, lägg sedan till smöret, skuret i små kuber, lite i taget, blanda alltid.
19. När ganachen är slät och glansig, är den klar.
20. Vid servering, häll ganachen över cheesecaken (du kan värma den några sekunder i mikrovågsugnen om du har förberett den i förväg) och dekorera med de rostade och hackade hasselnötterna innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com