

Marmorerad sockerkaka med brynt smör

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g smör
- 150g socker
- 4 ägg (totalt 200g utan skalet)
- 200g mjöl (T55)
- 6g bakpulver
- 10g osötat kakaopulver

Préparation

1. Bland grunderna som fortfarande inte fanns på min blogg var firkanstkakan; här är min version, men naturligtvis med några modifieringar.
2. Det är normalt (som namnet antyder) en kaka gjord i lika delar av smör, socker, ägg och mjöl (samt lite bakpulver).
3. Jag tycker vanligtvis att resultatet blir för sött, så jag har minskat mängden socker; Jag gjorde också en marmorerad version med tillsatt kakaopulver i hälften av smeten, och jag använde brynt smör för mer smak!
4. Slutligen lade jag också till en rocher-glaze för extra smak, men det är helt valfritt och kan ändras; välj bara den choklad och nötter du föredrar!
5. Material:KakformIngredienser:Jag använde chokladen Jivara & det osötade kakaopulvret från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
6. Jag använde hackade hasselnötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (icke-affiliate).
7. Förberedelsetid: 20 minuter + vila & 1 timmes bakningFör en kaka som är 20 cm lång: Ingredienser: smör socker 4 ägg (totalt utan skalet) mjöl (T55) bakpulver osötat kakaopulver Recept: Smält smöret och låt det långsamt brynas tills det blir nötbrunt och doftar aromatiskt.
8. Låt det svalna helt tills det blir krämigt.
9. Tillsätt sedan sockret och lägg till äggen ett i taget, vispa väl efter varje tillsats.
10. Blanda sedan i mjölet och bakpulvret.
11. Dela smeten i två delar, och tillsätt kakaopulver till en del.
12. Fyll de två degarna i omgångar i en smörad och mjölad kakform, eller en klädd med bakplåtspapper.
13. Baka i den förvärmade ugnen på 170°C i 50 minuter till 1 timme, kakan är klar när en knivspets kommer ut torr.
14. Valfritt: för glasyren, blanda mjölkchoklad med 2 matskedar olja (av hasselnöt, vindruvskärnor eller solros) och några hackade hasselnötter, och häll sedan över kakan som kylts av helt och ligger på ett galler.
15. Låt stelna innan du njuter av den!