

Brownie- och hasselnötssmulpaj

Ingrédients

- 2 äggulor
- 75g socker
- 75g rumstempererat saltat smör
- 100g mjöl
- 5g bakpulver
- 125g choklad med 66% kakao
- 120g smör
- 3 ägg
- 100g socker
- 1 tesked vaniljarom
- 15g kakaopulver utan socker
- 50g mjöl
- 90g chokladbitar
- 45g hackade hasselnötter
- 100g flytande grädde
- 120g hasselnötpuré
- 125g Azelia-choklad
- 25g honung
- 35g smör

Préparation

1. Je suis prêt à vous aider avec la traduction.
2. Voici votre contenu traduit du français au suédois tout en conservant la structure HTML : Idag är det ett snabbt, gott och smörikt recept som jag delar med mig av här!
3. Består av ager, en av bretonsandig, en av brownie och en av mjölkchoklad & hasselnöt ganache, det kommer att övertyga alla vid bordet till efterrätt eller mellanmål Bonus, det kräver lite tid, ingredienser och väldigt få verktyg för att göra det!
4. Utrustning: Perforerad platta 20 cm ring Ingredienser: Jag använde hasselnötpuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU ger 5 % rabatt på hela webbplatsen (icke-affilierad).
5. Jag använde Chokladerna Carribes och Azelia, samt vaniljarom Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU ger 20 % rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
6. Vispa äggulorna med sockret, tillsätt sedan det rumstempererade smöret och blanda väl igen.
7. Tillsätt mjölet och bakpulvret.
8. När degen är homogen, kavla ut den i en ring placerad på ett bakplåtspapper.
9. Kyl i kylskåp minst 30 minuter och baka sedan i förvärmad ugn vid 180°C i 15 minuter.
10. Under tiden, förbered browniesmeten.
11. Smält chokladen med smöret.
12. Vispa äggen med sockret och vaniljen, tillsätt sedan det smälta smöret och chokladen.
13. Tillsätt sedan mjölet och kakaon, avsluta med chokladbitarna och de hackade hasselnötterna.
14. Häll på den förgräddade sandkakan och baka igen i 15 till 20 minuter vid 180°C.
15. Låt svalna helt.
16. Värm grädden med honungen.
17. Smält chokladen och tillsätt hasselnötpuré.

18. Häll den varma vätskan över chokladen i omgångar, och blanda väl efter varje tillsats för att få en jämn och glänsande ganache.
19. Tillsätt slutligen smöret i små bitar och blanda igen.
20. Häll omedelbart över brownien och låt stelna.
21. Avslutningar: Några halva hasselnötter Flingsalt När ganachen har stelnat, avforma kakan genom att föra en kniv runt kanterna.
22. Dekorera med de halva hasselnötterna och flingsaltet, och njut!
23. För närvarande på Insta Se detta inlägg på Instagram Ett inlägg delat av Flavie (@iletaitungateau) N'hésitez pas à me demander si vous avez besoin d'autres traductions.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com