

Kakpaj med aprikos, dulcey och hasselnötter

Ingrédients

- 75g mjukt smör
- 40g muscovadosocker (eller brunt socker om det saknas)
- 30g strösocker
- 30g helt ägg
- 120g mjöl
- 1,5g bakpulver
- 125g dulcey choklad
- 50g hackade hasselnötter
- 6 aprikoser
- 30g socker
- 45g vispgrädde
- 5g glukos
- 5g honung
- 65g dulcey choklad
- 120g vispgrädde
- 70g vispgrädde
- 10g florsocker
- 1 rejäl matsked hasselnötspuré
- 2 aprikoser

Préparation

1. Om du regelbundet kommer hit, har du kanske redan sett en cookiepaj.
2. Jag har redan gjort flera (hallon pistage, choklad praliné, päron mjölkchoklad, äpple karamell), alltid i samma avlång form från Buyer som jag älskar, så som en trolig sista sommarrecept för 2025, ville jag återupprepa med en aprikosversion den här gången!
3. Och vilken choklad passar väldigt bra med denna frukt?
4. Dulcey såklart, denna karamelliserade choklad med en god småkakssmak.
5. Så, några hasselnötter till, och så är det klart Ingredienser :Jag har använt hasselnötspuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
6. Jag har använt chokladen Dulcey från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
7. Utrustning :Avlång form De BuyerPerforerad plåtSplitsarFörberedelsetid : 1 timme + 15 minuters gräddning + vilaFör en paj på 30x11cm : Cookie-degen : mjukt smör muscovadosocker (eller brunt socker om det saknas) strösocker helt ägg mjöl 1, bakpulver dulcey choklad hackade hasselnötter Blanda det mjuka smöret med sockret, tillsätt sedan ägget.
8. Tillsätt mjölet och bakpulvret, samt chokladen skuren i bitar och de hackade hasselnötterna.
9. Kavla ut cookie-degen i den smörade formen som ligger på en plåt täckt med bakpapper.
10. Grädda i den förvärmda ugnen på 180°C i cirka 15 minuter.
11. Ta sedan ut den och låt den svalna.
12. Aprikoskompotten : 6 aprikoser socker citronjuice Skär aprikoserna grovt, lägg dem i en kastrull med socker och citronjuice.
13. Låt koka på låg värme under omrörning tills du får en kompotliknande konsistens.
14. Låt svalna helt i kylskåp.
15. Dulcey vispad ganache : vispgrädde glukos honung dulcey choklad vispgrädde Värm den lilla

mängden grädde med glukos och honung, håll sedan över den smälta chokladen.

16. Blanda väl, och när ganachen är slät och homogen, tillsätt den stora mängden grädde och avsluta emulgeringen med en stavmixer.

17. Täck ganachen med plastfolie och förvara den kallt över natten om möjligt, minst 6 timmar annars.

18. Hasselnötssvisp : vispgrädde florsocker 1 rejäl matsked hasselnötspuré När alla ingredienser är kalla, precis innan montering, vispa grädden med florsockret och hasselnötspurén tills du får en vispad grädde.

19. Lägg i spritsen med den tyll du väljer.

20. Montering : 2 aprikoser Några hasselnötter Bred ut aprikoskompotten över cookie-basen.

21. Vispa ganachen och lägg den i spritsen med den tyll du väljer.

22. På pajen, spritsa i växelvis ganachen och vispgrädden.

23. Lägg sedan till aprikoserna skurna i små klyftor och några hackade hasselnötter innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com