

Spindelnät chokladkakor (Halloween)

Ingrédients

- 240g smör med nötter
- 150g muscovadosocker eller farinsocker
- 90g strösocker
- 100g ägg (2 medelstora ägg)
- 310g mjöl
- 60g osötat kakaopulver
- 20g majsstärkelse
- 2g bakpulver
- 2g bikarbonat
- 2g salt
- 300g chokladbitar (jag gjorde en blandning med mörka, mjölk- och vita chokladbitar)
- 200g strösocker
- 40g glukossirap
- 60g äggvita
- 60g vatten
- 2 matskedar vaniljextrakt eller vaniljpulver

Préparation

1. Andra receptet planerat för Halloween i år, mycket läckra choklad- och marshmallowkakor i spindelnätsstil.
2. Du kan självklart förbereda kakorna i förväg och förvara dem i frysen, så att du bara behöver grädda och dekorera dem på dagen D.
3. Jag har utgått från grunderna i mina chokladkakor à la Levain Bakery, som är mycket enkla att göra och så goda. Du kan enkelt göra detta recept med barn om du använder köpt marshmallow.
4. Ingredienser :Jag har använt kakaopulver och chokladbitar från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Receptet är idealiskt att göra med en maskin utrustad med en degkrok (även om du självklart kan göra det för hand om du inte har utrustning).
6. Jag valde att göra ett smör med nötter för att smaksätta mina kakor, men om du inte har tid kan du helt enkelt använda vanligt rumstempererat smör.
7. För att göra som jag, smält cirka smör på låg värme tills det får en lätt gyllenbrun färg och en god doft.
8. Ta ut och lägg det i kylskåpet så att smöret med nötter kan kristalliseras och få en krämig konsistens.
9. Vispa sedan det mjuka smöret (med nötter eller inte) med socker.
10. När blandningen är homogen, tillsätt äggen och vispa igen.
11. Separat, blanda de torra ingredienserna: mjöl, kakao, majsstärkelse, bakpulver, bikarbonat och salt.
12. Häll dem över den tidigare blandningen och vispa igen.
13. Sluta vispa så snart de torra ingredienserna är inkorporerade.
14. Tillsätt slutligen dina chokladbitar.
15. Dela din deg i 8 kakor.
16. Forma bollar, de ska vara högre än breda för att få riktigt "runda" kakor.
17. Lägg dem i frysen i några timmar eller över natten.
18. Lägg dem sedan på en bakplåt med tillräckligt avstånd mellan dem eftersom de kommer att sprida sig under gräddningen.

19. Grädda dem i en förvärmad ugn på 175°C i 17 till 20 minuter beroende på din ugn.
20. När de kommer ut ur ugnen, rör dem inte, de kommer att hårdna när de svalnar.
21. Marshmallow : Du kan självklart använda köpt marshmallow, i så fall räcker det att smälta den några sekunder i mikrovågsugnen eller i ett vattenbad.
22. Lägg gelatinet i en skål med kallt vatten.
23. I en kastrull, häll i vattnet, sockret och glukosen och varm blandningen.
24. När den når 115°C, börja vispa äggvitorna till ett fast skum.
25. När sirapen når 130°C, häll den över de vispade äggvitorna medan du vispar på medelhastighet.
26. Samtidigt, krama ur gelatinet och smält det några sekunder i mikrovågsugnen eller i ett vattenbad.
27. Häll det i marängen, och tillsätt sedan vaniljen.
28. Fortsätt vispa några minuter för att kyla ner marshmallowen.
29. När den har en "elastisk" konsistens kan du sträcka den med dina fingrar för att skapa spindelnäts-effekten och lägga den på dina avsvalnade kakor.
30. Om det behövs kan du självklart förbereda marshmallowen i förväg och värma den några sekunder i mikrovågsugnen för att kunna sträcka den igen.
31. Du kommer att få för mycket marshmallow, men det är svårt att göra en mindre mängd, du kan hålla resten i en oljad form och sedan skära ut marshmallowrutor (som du kan rulla i en blandning av florsocker och majsstärkelse så att de inte klibbar).
32. Strö lite majsstärkelse eller florsocker över kakorna så att de inte klibbar, och njut!