

Brownieformar (Nina Métayer)

Ingrédients

- 100g smör
- 55g mörk choklad
- 2 ägg
- 75g farinsocker
- 25g mjöl
- 10g kakao i pulverform
- 20g chokladbitar
- 1 nypa salt
- 25 g mjölkchoklad (eller gianduja)
- 25 g mörk choklad 70%
- 40 g hasselnötspralin
- 75 g vispgrädde

Préparation

1. En ny idé för fika, som du kan göra med dina barn, små brownie-formar, ett recept av Nina Métayer.
2. När jag såg detta recept som kocken gjorde i samarbete med Jacadi, satte jag igång snabbt och blev inte besviken: snabbt och enkelt att göra, och man får läckra små kakor med mycket choklad.
3. Ingredienser :Jag använde chokladen Caraïbes, kakao i pulverform och chokladbitar från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Utrustning :Formar för småkakorFörberedelse tid : 30 minuter + 8 minuter gräddningFör 10 stora formar (eller 15 till 20 små) : Brownien : smör mörk choklad 2 ägg farinsocker mjöl kakao i pulverform chokladbitar 1 nypa salt Smält försiktigt smöret och chokladen i ett vattenbad eller i mikrovågsugnen.
5. Separera äggulorna från äggvitorna och vispa äggulorna med 3/4 av farinsockret tills blandningen blir ljus.
6. Tillsätt det smälta smöret och chokladen.
7. Vispa äggvitorna till ett fast skum.
8. När de börjar få konsistens, tillsätt resten av sockret och vispa tills du får ett fast skum.
9. Tillsätt dem försiktigt till den tidigare blandningen med en slickepott.
10. Inkorporera sedan det siktade mjölet, kakao och salt försiktigt.
11. När degen är homogen, häll den i formar och lägg några chokladbitar ovanpå.
12. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i 8 minuter.
13. Så snart de kommer ut ur ugnen, gräv ett hål i mitten med baksidan av en sked och låt svalna.
14. Haselnötsganache : mjölkchoklad (eller gianduja) mörk choklad 70% hasselnötspralin vispgrädde Smält försiktigt chokladen och pralinen.
15. Värm vispgrädden och häll den i flera omgångar över chokladen medan du blandar väl för att få en slät och glänsande ganache.
16. Fyll formar med ganachen innan du njuter!