

Drömkaka (knaprigt chokladkaka)

Ingrédients

- 250g vetemjöl
- 55g kakaopulver
- 4g bakpulver
- 4g bikarbonat
- 1 bra nypa salt
- 200g strösocker
- 110g muscovadosocker eller farinsocker
- 2 ägg
- 120g neutral olja eller hasselnötsolja
- 180g tjock gräddfil
- 1 tesked vaniljextrakt
- 240g flytande kaffe
- 225g mjölkchoklad
- 25g neutral honung
- 150g vispgrädde
- 100g mjölkchoklad
- 120g hasselnötspuré
- 100g smulade crêpes dentelles

Préparation

1. Jag har sett denna tårta flera gånger på sociala medier de senaste veckorna, och den verkade så läcker att jag inte kunde motstå att prova den!
2. Det är faktiskt en ännu mer chokladig version av min krispiga chokladtårta som jag gjorde för några månader sedan: en riktigt chokladig tårta (jag tog receptet från en amerikansk blogg), en krämig ganache och en krispighet med god smak av hasselnöt, kort sagt, definitionen av lycka. Ingredienser :Jag använde lönnsirap och pekannötter Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
3. Jag använde vaniljextrakt från Norohy, choklad Jivara och kakaopulver från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Förberedelsetid: 40 minuter + 30 minuter gräddning + kylningFör en tårta med 20 till 22 cm i diameter : Chokladtårtan : vetemjöl kakaopulver bakpulver bikarbonat 1 bra nypa salt strösocker muscovadosocker eller farinsocker 2 ägg neutral olja eller hasselnötsolja tjock gräddfil 1 tesked vaniljextrakt flytande kaffe Förbered kaffet och håll det varmt under tårtans tillagning.
5. Sikta mjölet, kakaon, bakpulvret och bikarbonatet.
6. Tillsätt saltet och sockret.
7. Inkorporera sedan äggen, oljan och vaniljen.
8. Avsluta med att tillsätta kaffet.
9. Häll smeten i din cirkel eller smord och mjölad tårtform.
10. Grädda i den förvärmade ugnen på 175°C i cirka 30 minuter.
11. Låt den sedan svalna.
12. Ganachen : mjölkchoklad neutral honung vispgrädde Värm grädden med honungen.
13. Smält chokladen försiktigt i ett vattenbad eller i mikrovågsugnen.
14. Häll den varma grädden lite i taget över chokladen medan du rör om ordentligt för att få en slät och glansig ganache.
15. Låt den kristalliseras något, och bred sedan ut den på den avsvalnade tårtan.

16. Krispigheten : mjölkchoklad hasselnötspuré smulade crêpes dentelles Smält chokladen med hasselnötspurén.
17. Tillsätt sedan de smulade crêpes dentelles.
18. Bred ut krispigheten över ganachen och låt den kristalliseras innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com