

Rulltårta à la Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g hel mjölk
- 100g vetemjöl T55
- 70g smör
- 70g hela ägg
- 140g äggvitor
- 120g äggulor
- 85g socker
- 270g vispgrädde
- 180g hasselnötskräm
- 250g mjölkchoklad
- 30g neutral olja

Préparation

1. Som varje år, här är ett recept på en rulltårta som inte kräver mycket material (ingen rulltårtsform) och inte heller någon frys!
2. Jag har inspirerats av chokladbaren Kinder bueno för att göra denna tårta, med en vispgrädde med hasselnötskräm från Koro och en krispig chokladglasyr.
3. Material: Jag har använt genomskinlig silikonmatta från Guy Demarle: 10 % rabatt på första beställningen med rabattkoden FLAVIE10.
4. Ingredienser: Jag har använt hasselnötskräm Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
5. Jag har använt chokladen Jivara från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
6. Förberedelsestid: 1 timme + 15 minuters gräddning + 2 timmars vila För en tårta som är 25 till 30 cm lång: Chouxdeg: hel mjölk vetemjöl T55 smör hela ägg äggvitor äggulor socker Koka upp mjölken och smöret.
7. Ta bort från värmen, tillsätt mjölet på en gång och rör om ordentligt med en träsked, sätt sedan tillbaka kastrullen på medelvärme för att torka degen (det vill säga rör om på värmen i några minuter tills det bildas en hinna på botten av kastrullen).
8. Överför degen till skålen på köksmaskinen med vispen och sätt igång den tills ångan har slutat komma ut från degen.
9. Om du inte har en köksmaskin kan du röra med en spatel, det tar bara längre tid.
10. Tillsätt sedan äggen och äggulorna lite i taget tills du får en homogen deg.
11. Vispa äggvitorna till ett fast skum, och tillsätt socker tills det är helt upplöst.
12. Tillsätt en sked av marängen till chouxdegen och rör om kraftigt, tillsätt sedan resten försiktigt med en spatel.
13. Dela degen i två delar och bred ut varje del på en plåt täckt med en bakmatta eller bakpapper.
14. Grädda de två kakorna i den förvärmade ugnen på 180°C i 15 till 20 minuter (håll ett öga på slutet av gräddningen, kakorna ska förbli mjuka för att kunna rullas).
15. Låt dem svalna.
16. Vispgrädde med hasselnötskräm: vispgrädde hasselnötskräm Vispa grädden till vispgrädde med hasselnötskrämen, och gå vidare till montering.

17. Montering: QS smulade våfflor Några hasselnötter Bred ut vispgrädden över ytan på kakorna (spara lite för dekoration).
18. Lägg till en rad hasselnötter i början.
19. Tillsätt smulade våfflor.
20. Rulla kakorna en varandra.
21. Splitsa ut bollar av vispgrädde på toppen av tårtan.
22. Placera i kylskåp i minst 2 timmar.
23. Avslutningar: mjölkchoklad neutral olja Lite hasselnötskräm Smält chokladen, tillsätt oljan.
24. Häll den resulterande glasyren över tårtan (glasyren ska vara runt 30-35°C).
25. Låt den kristalliseras, tillsätt hasselnötskräm i en sträng och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com