

Påskkorgs-lagkaka

Ingrédients

- 5 ägg
- 80g smör
- 320g socker
- 325g mjöl
- 13g bakpulver
- 2 teskedar vaniljextrakt
- 1 nypa salt
- 782g grädde med 35% fett
- 1 vaniljstång
- 18g glukos
- 18g invert socker eller neutral honung
- 203g Ivory choklad
- 200 till 250g jordgubbar
- 2 ägg
- 80g smör
- 75g socker
- 80g mjöl
- 6g bakpulver
- 1 tesked vaniljextrakt
- 1 nypa salt
- 150g grädde med 35% fett
- 1 vaniljstång
- 18g glukos
- 18g invert socker eller neutral honung
- 203g Ivory choklad
- 387g vispgrädde
- 3 ägg
- 245g socker
- 245g mjöl
- 245g vispgrädde
- 7g bakpulver
- 1 tesked vaniljextrakt
- 200 till 250g jordgubbar

Préparation

1. Den sista påskreceptet för i år, denna lilla dessert i korgstil som kommer att se mycket fin ut på ditt familjemiddag!
2. Den är ganska enkel och snabb att göra, och du kan fortfarande förenkla den genom att inte göra madeleines och ersätta dem med antingen köpta madeleines eller andra långa kakor som Fingers.
3. Efter provsmakning tror jag att jag skulle ha föredragit den med lite mer grädde i förhållande till kakan, om du också tycker att det är fallet kan du göra mollykakan lite mindre och skära den i 3 skivor för att lägga lite mer vispad ganache och jordgubbar, i så fall öka mängden vispad ganache något.
4. Slutligen har jag dekorerat den med kaniner men självklart kommer chokladägg och andra djur eller stora ägg också att göra ett mycket fint intryck Material :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood (med kroken) för att temperera chokladen, för att förbereda mollykakan & för att vispa ganachen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.
5. MollykakeformJag har använt madeleineformen, den vinklade spateln & spritsarna från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt vid första beställningen / kommersiellt

samarbete.

6. Ingredienser :Jag har använt vanilj Norohy & Ivory choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
7. Ivory choklad Cirka choklad (den du väljer) 200 till jordgubbar Chokladdekorationer: kaniner, ägg, sockerägg... Madeleines : 2 ägg smör socker mjöl bakpulver 1 tesked vaniljextrakt 1 nypa salt Smält smöret och låt det svalna.
8. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan mjölet och bakpulvret som siktats, saltet och vaniljen.
9. Avsluta med det smälta smöret, blanda väl och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar.
10. Fyll sedan formarna lätt så att du inte får för tjocka madeleines, och grädda i cirka 10 till 15 minuter vid 180°C.
11. Låt svalna och ta sedan ut madeleines.
12. Vispad ganache med vanilj : grädde med 35% fett 1 vaniljstång glukos invert socker eller neutral honung Ivory choklad vispgrädde Värm den lilla mängden grädde med glukos, det inverterade sockret och den skrapade vaniljstången.
13. Häll den varma vätskan över den tidigare smälta vita chokladen, i flera omgångar och blanda väl med en spatel efter varje tillsats för att få en slät och glänsande ganache.
14. Tillsätt slutligen den stora mängden kall grädde och mixa med en stavmixer för att fullända emulsionen.
15. Täck med plastfolie och låt stå i kylskåp i minst 6 timmar, helst en natt.
16. Mollykaka : 3 ägg socker mjöl vispgrädde bakpulver 1 tesked vaniljextrakt Vispa äggen med sockret tills de blir ljusa och fluffiga.
17. Tillsätt sedan mjölet och det siktade bakpulvret, vispa igen i några sekunder.
18. Vispa grädden till vispad grädde med vaniljen, och tillsätt den till den tidigare blandningen.
19. Häll omedelbart smeten i din smorda och klädda form med bakpapper, och grädda i den förvärmda ugnen vid 160°C i cirka 1 timme.
20. När du tar ut den ur ugnen, ta ut kakan och linda in den i plastfolie så att den förblir mjuk.
21. Handtag av choklad : Cirka choklad (den du väljer) Jag har använt min cooking chef för att temperera chokladen, om du inte har utrustning kan du temperera chokladen på två olika sätt: Följ tempereringskurvan som anges på förpackningen Temperera genom insädd: smält långsamt 2/3 av din choklad, och under tiden hacka resten fint.
22. När den stora mängden choklad är helt smält, tillsätt resten av den hackade chokladen och blanda väl tills chokladen är homogen Jag hade ingen form så jag använde helt enkelt plastfolie för att forma handtaget på min korg; jag lät det sedan kristallisera ordentligt och jag ruggade det lite för en mer rustik effekt.
23. Montering : 200 till jordgubbar Choklad- och/eller sockerdekorationer av ditt val Skär av toppen av mollykakan för att göra den platt.
24. Skär den sedan i två på höjden.
25. Vispa vaniljganachen tills den har en gräddkonsistens.
26. Lägg ganachen i en spritspåse och spritsa ett inte för tjockt lager av ganache på den första halvan av mollykakan, samt en kant runt om.
27. Lägg skivor av jordgubbar.
28. Täck med ganache, och återigen några skivor av jordgubbar.
29. Lägg till den andra halvan av mollykakan.
30. Täck med vispad ganache runt om och jämna ut den, så att du kan fästa madeleines på den.
31. Spritsa resten av ganachen på toppen av madeleines med en liten spritspåse.

32. Lägg till dekorationerna: kaniner och chokladägg, sockerägg, jordgubbar... och slutligen handtaget av choklad, innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com