

Päron-, mjölkchoklad- & hasselnötskakpaj

Ingrédients

- 75g smör (mjuknat)
- 40g muscovadosocker
- 30g strösocker
- 30g helt ägg
- 120g mjöl
- 1,5g bakpulver
- 125g azelia choklad
- 50g hasselnötter
- 1 stort päron eller två små
- 300g vatten
- 150g socker
- 200g vispgrädde
- 15g florsocker
- 50g azelia choklad
- 10g azelia choklad

Préparation

1. Om du känner till min blogg lite, kommer du känna igen formatet på denna tårta!
2. En tårta baserad på en cookie, som jag tidigare gjort en "vinter" version av, choklad/vanilj/praliné & en "sommar" version, hallon/pistage.
3. Idag har jag gjort höstversionen, päron/choklad/hasselnöt.
4. I det här receptet har jag använt Valrhonas Azelia-choklad, som redan innehåller hasselnöt för en ännu mer uttalad smak!
5. Receptet är väldigt enkelt och ganska snabbt att göra, och det kommer göra intryck som en sista minuten dessert om det behövs. Ingredienser: Jag använde Azelia choklad från Valrhona: använd koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliate).
6. Material: Avlång ring De Buyer Perforerad plåt Sprits-påsar 12mm tyll. Förberedelsetid: 45 minuter + 15 minuters gräddning. För 8 personer (en ring som är 30 cm lång och 11 cm bred): Kakan: smör (mjuknat) muscovadosocker strösocker helt ägg mjöl 1, bakpulver azelia choklad hasselnötter. Blanda det mjuknade smöret med båda sockersorterna, tillsätt sedan ägget.
7. Blanda därefter i mjölet och bakpulvret, sedan den hackade chokladen i små bitar och även de hackade hasselnötterna.
8. Kavla ut degen i din smorda ring och lägg den på en plåt täckt med bakplåtspapper.
9. Du kommer ha för mycket deg, med resten kan du göra som jag och göra mini kex för dekor av tårtan, eller så kan du minska mängden av ingredienserna något.
10. Grädda i den förvärmda ugnen vid 180°C i cirka 15 minuter (5 till 7 minuter för de små kexen).
11. Låt svalna och ta ut ur formen.
12. Päronen: 1 stort päron eller två små. vatten socker Lite vaniljextrakt eller vaniljpulver. Skär päronskivor ungefär en halv centimeter tjocka.
13. I varje skiva, skär ut cirklar av olika storlekar med hjälp av kakmått.
14. Koka upp vatten med socker och vanilj, lägg sedan i päroncirklarna och låt sjuda i cirka tio minuter.
15. Sedan, sila av och låt svalna.
16. Med det som blir över, skär små bitar och förvara i kylskåp tills monteringen.

17. Stracciatella grädden: vispgrädde florsocker azelia choklad Vispa grädden med florsockret tills du får en grädde som är ungefär så fast som du vill ha den.
18. Hacka chokladen fint för att få små flingor och blanda dem försiktigt i grädden.
19. Häll grädden i en spritspåse med en slät tyll.
20. Monteringen: Några hasselnötter azelia choklad På kakbotten, bred ut de skurna päronbitarna.
21. Sedan, spritsa grädden och lägg på de pocherade päron cirkarna, mini kexen, några hasselnötter och lite finhackad choklad innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com