

Kaffecharlotte

Ingrédients

- 150g äggvita (ca 5 vitor)
- 150g socker
- 100g äggulor (ca 6 gulor)
- 130g mjöl
- 80g chokladbitar
- 60g socker
- 75g vatten
- 10g kaffeextrakt
- 35g mörk choklad
- 45g crisps
- 50g praliné
- 250g helmjölk
- 100g äggulor (ca 6 gulor)
- 120g socker
- 8g gelatin (4 blad)
- 40g kaffeextrakt
- 400g vispgrädde

Préparation

1. Idag ett riktigt koffeinhaltigt recept, en 100 % kaffecharlotte, bestående naturligtvis av en sockerkaksbotten, en krispig mörk choklad- och pralincroustillant och en kaffemousse.
2. Vispa äggvitorna till hårt skum och stabilisera dem med sockret.
3. När du har en fast och glansig maräng, tillsätt äggulorna och vispa några sekunder för att inkorporera dem.
4. Tillsätt sedan mjölet försiktigt med en slev.
5. Fyll smeten i en spritspåse med rund tyll, 1 cm i diameter.
6. Spritsa 2 cirklar med en diameter på 20-22 cm och två remsor, 6 cm höga, så att de passar runt din dessert eller form.
7. Strö chokladbitarna över de två cirkklarna.
8. Grädda i cirka 10 minuter på 180°C; kakorna ska vara genomgräddade men fortfarande mjuka.
9. Lossa dem försiktigt från bakplåtspappret.
10. Placera formen på ditt serveringsfat eller en guldplatta, och sätt remsorna runt om, se till att trycka ihop dem vid skarven för att förhindra läckage.
11. Placera en av de sockerkakscirkklarna i botten och skär vid behov till så att den passar.
12. Blanda alla ingredienser i en liten kastrull och koka upp.
13. Blöt lätt sockerkaksbotten i charlottens bas och spara resten till montering.
14. Smält den mörka chokladen, tillsätt sedan de smulade crispsen och pralinén.
15. Bred ut krokanten på den blöta sockerkaksbotten och ställ kallt så att den stelnar.
16. Lägg gelatinbladen i en stor skål med kallt vatten för att mjukna, varm sedan mjölken och kaffeextraktet.
17. Vispa äggulorna med sockret.
18. Häll den heta mjölken över, häll sedan allt tillbaka i kastrullen.
19. Koka till 83°C under ständig omrörning, tillsätt sedan den återfuktade och urvattnade gelatinen utanför värmen.

20. Låt krämen svalna till 35-40°C, vispa sedan grädden till gräddvisp.
21. Tillsätt $\frac{1}{4}$ av grädden till engelska krämen, rör om väl med visp, tillsätt sedan resten försiktigt med en slev.
22. När moussen är klar, börja monteringen omedelbart.
23. Montering och avslutning: Neutral glasyr Chokladbitar Häll hälften av moussen över krokanten och strö över några chokladbitar.
24. Lägg till den andra sockerkakan, doppa den och häll sedan resten av moussen tills den når kakans höjd.
25. Låt kallna minst 3 timmar (eller i frysen för dem som har bråttom), glasera sedan med lite neutral glasyr och dekorera med några chokladbitar innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com