

Chokladfyllda kakor

Ingrédients

- 120g smör
- 240g mjöl T55
- 95g florsocker
- 1 nypa salt
- 35g hasselnötsmjöl
- 1 stort ägg (55 till 60g utan skal)
- 45g vispgrädde
- 55g praliné
- 55g mjölkchoklad på 40%
- 10g honung
- 15g smör
- 70g mörk choklad
- 85g vispgrädde
- 5g honung

Préparation

1. Idag erbjuder jag er ett perfekt recept för snacks för både små och stora: hasselnötskakor fyllda med en chokladganache.
2. Jag har gjort två versioner, den första med mörk choklad, den andra med en mjölkchokladpraliné hasselnöt ganache.
3. Om du vill göra endast en version, så ska du bara dubbla mängderna av den ganache du väljer, och du kan självklart byta ut hasselnötsmjöl mot ett annat nötsmöl om du vill. Receptet är mycket enkelt och kakorna håller sig bra i flera dagar i en lufttät burk!
4. Material: Kavel Bakplåt Spritsar Tyll 12mm Taggigt utsticksmått 6cm Ingredienser: Jag använde Jivara och Caraiibes choklad från Valrhona: rabattkod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliated).
5. T55 florsocker 1 nypa salt hasselnötsmjöl 1 stort ägg (55 till utan skal) Blanda smöret, mjölet, florsockret, saltet och hasselnötsmjölet tills du får en sorts sand/crumble.
6. Tillsätt sedan ägget och blanda tills du har en homogen deg.
7. Plasta in degen och placera den i kylan i minst 2 timmar.
8. Kavla ut degen till en tjocklek på 2 till 3 mm och skär ut cirklar på 6 cm med ett taggigt utsticksmått.
9. Förvärm ugnen till 170°C.
10. Grädda kakorna i 15 minuter, de ska vara gyllene när de tas ut ur ugnen.
11. Mjölkchoklad hasselnöt ganache: vispgrädde praliné mjölkchoklad på 40% honung smör Värm vispgrädden med honungen.
12. Smält chokladen och blanda den med pralinéet.
13. Häll den varma grädden i tre omgångar över chokladen och rör om väl för att få en jämn ganache.
14. Tillsätt sedan smöret och blanda väl, om nödvändigt kan du använda en stavmixer för att få en homogen och glansig ganache.
15. Låt svalna till rumstemperatur.
16. Mörk choklad ganache: mörk choklad vispgrädde honung Värm vispgrädden med honungen.
17. Smält chokladen.
18. Häll den varma grädden i tre omgångar över chokladen och rör om väl för att få en jämn ganache.

19. Om nödvändigt kan du använda en stavmixer för att få en homogen och glansig ganache.
20. Låt svalna till rumstemperatur.
21. Montering: När sablés har svalnat, fyll spritsarna med den avsvalnade ganache och fyll sablés.
22. Och till sist, njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com