

Marmorerad kaka (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30 g smör
- 100 g äggulor
- 130 g strösocker
- 70 g vispgrädde
- 100 g vetemjöl T55
- 2 g bakpulver
- 30 g osaltat smör
- 80 g äggulor
- 110 g strösocker
- 20 g kakaopulver
- 2 g bakpulver
- 90 g vetemjöl T55
- 60 g vispgrädde
- 50 g hackade mandlar
- 225 g mjölkchoklad
- 50 g solrosolja
- 50 g mjölkchoklad
- 10 g osaltat smör
- 90 g hasselnötspraliné
- 50 g pailleté feuilletine

Préparation

1. Nu fortsätter vi upptäcka mästerkockars marmorerade kakor, även om jag har fått kvar att testa... Jag hade ännu inte provat Cyril Lignacs recept, men det var mycket lockande.
2. Den här kakan är extremt nostalgisk tack vare sin mjölkchokladglasyr som döljer ett lager av krispig praliné & crêpes dentelles.
3. Kort sagt, ett utsökt recept igen, även om jag när det gäller själva kakan föredrar François Perrets, gör verkligen det krispiga pralinkiktet att det blir en utomordentligt god kaka!
4. T bakpulverSmält smöret.
5. Vispa äggulorna med sockret och tillsätt sedan grädden och mjöl samt siktat bakpulver försiktigt.
6. Tillsätt till sist det smälta smöret.
7. T vispgräddeSmält smöret.
8. Vispa äggulorna med sockret och tillsätt sedan grädden och mjöl, siktat bakpulver och kakao försiktigt.
9. Tillsätt till sist det smälta smöret.
10. Gräddning: Varva vanilj- och kakaosmeten i den smorda och mjölade eller med bakplåtspapper täckta kakformen.
11. Grädda i den förvärmda ugnen på 165°C i 45 minuter (för mig tog det närmare en timme, kontrollera med en kniv).
12. Låt svalna.
13. Mjolk- och mandellägg: hackade mandlar mjölkchoklad solrosoljaRosta de hackade mandlarna på 210°C i 5 minuter.
14. Smält chokladen till 45°C och tillsätt sedan solrosolja och mandlar.
15. Förvara i rumstemperatur.
16. Pralinéfyllning: mjölkchoklad osaltat smör hasselnötspraliné pailleté feuilletineSmält chokladen och tillsätt

pralinén och feuilletinen.

17. Tillsätt sedan det smälta smöret.

18. Bred ut blandningen på ett bakplåtspapper och skär ut en rektangel i storlek med kakformen.

19. Eftersom jag inte ville skära bort den fina toppen av min kaka, bredde jag helt enkelt ut pralinékrispet på kakan med en spatel och lät sedan stelna i kylan.

20. Slutdekoration och glasyr: Värm glasyren till cirka 35°C.

21. Häll glasyren över kakan som placerats på ett galler.

22. Låt stelna och sedan njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com