

Mjölkchokladpaj med ingefära & lime

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandelpulver
- 160g mjöl
- 50g majsstärkelse
- 360g mjölkchoklad med minst 40% kakao
- 165g vispgrädde
- 9g färsk ingefära

Préparation

1. En nytt chokladpajrecept, men med en liten touch av originalitet den här gången, eftersom jag lagt till ingefära och lite lime.
2. Receptet är mycket enkelt, en söt deg och en ganache och så är det klart!
3. Det viktiga med denna paj är att använda en mjölkchoklad med hög kakaohalt (jag använde Bahibé från Valrhona med 46% kakao) för att få ett resultat som inte är för sött Material: Oval form De Buyer Perforerad platta Kavla för bakverk Ingredienser: Jag använde Bahibé-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliate).
4. Förberedelseid: 35 minuter + 20 minuters bakning För 6 till 8 personer: Söt mandeldeg: 1 ägg () mjukt smör florsocker mandelpulver mjöl majsstärkelse Skalet av en halv lime Blanda det mjuka smöret med florsockret, skalet och mandelpulveret.
5. När blandningen är homogen, tillsätt ägget och sedan mjölet och majsstärkelsen.
6. Blanda snabbt för att få en homogen boll, plastfolie in degen och lägg den i kylskåpet i minst 1 timme.
7. Sedan, kavla ut den till 2 till 3 mm tjocklek, sedan klä form och lägg degen i kylskåpet i minst 2 timmar (eller i frysen i 30 minuter).
8. Sedan bakar du pajskalet på 170°C i cirka 20 minuter (deggen ska vara gyllenbrun), låt den sedan svalna.
9. Mjölkchokladganache med ingefära och lime: mjölkchoklad med minst 40% kakao vispgrädde färsk ingefära Skalet av en lime Smält chokladen.
10. Värm grädden med fint skivad ingefära och häll den sedan i omgångar över chokladen under omrörning efter varje tillsats.
11. Tillsätt limeskalet (spara lite för dekorering) och mixa ganachen med stavmixer.
12. Häll den genast i det svala pajskalet och låt den stelna (om möjligt i rumstemperatur, annars ta ut den ur kylskåpet minst 45 minuter innan servering, pajen smakar mycket bättre när den inte är kall).
13. När ganachen har stelnat, lägg till några skaldelar ovanpå och njut!