

Trefaldig chokladtårta

Ingrédients

- 135g mjöl
- 180g socker
- 25g osötat kakaopulver
- 6g bakpulver
- 1 ägg
- 45g mörk choklad med 80% kakao
- 75g smör
- 115g helmjölk
- 35g mjölkchoklad med 46% kakao
- 35g mandelpuré (eller hasselnöt)
- 40g krossade crêpes dentelles
- 150g vit choklad
- 80g grädde
- 15g neutral honung
- 250g mörk choklad med 66% kakao
- 60g neutral olja som druvkärnolja
- 85g mjölkchoklad med 40% kakao
- 15g neutral olja som druvkärnolja
- 20g vit choklad

Préparation

1. Och ja, trots en bok och några recept som redan finns här, har jag alltid nya idéer för kakrecept. Här kommer jag alltså med en trippelchokladkaka, fylld med en krispig mjölkchoklad och täckt med en krämig vit chokladganache.
2. Fördelen med denna kakform med insert är att den gör det möjligt att förvandla en enkel chokladkaka till en "vacker" dessert som är lite mer gourmet!
3. Men självklart, om du inte har den, kan du enkelt sprida ut det krispiga under kakan istället för att fylla den.
Utrustning: Form för kakor med insert
Ingredienser: Jag har använt Komuntu, Bahibé & Waina choklad (som du kan ersätta med Ivoire) från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Förberedelsetid: 45 minuter + 1 timmes gräddning
För en kaka som är 20cm lång: Chokladkakan: mjöl socker osötat kakaopulver bakpulver 1 ägg mörk choklad med 80% kakao smör helmjölk
Blanda mjöl, socker, kakao och bakpulver.
5. Tillsätt ägget.
6. Smält chokladen med smöret, tillsätt sedan dem till den tidigare blandningen.
7. Avsluta med att tillsätta mjölken, häll sedan smeten i den smorda & mjölade formen eller täckt med bakplåtspapper.
8. Grädda i den förvärmda ugnen på 160°C i cirka 1 timme, en kniv instucken i kakan ska komma ut torr i slutet av gräddningen.
9. Låt den svalna några minuter, stjälp sedan ut kakan och låt den svalna helt.
10. Krispigt mjölkchokladfyllning: mjölkchoklad med 46% kakao mandelpuré (eller hasselnöt) krossade crêpes dentelles
Smält chokladen, tillsätt mandelpurén och de krossade crêpes dentelles.
11. När kakan är kall, fyll inserten med det krispiga, och ställ den sedan i kylan för att stelna.
12. Vit chokladganache: vit choklad grädde neutral honung
Smält chokladen.
13. Värm grädden med honungen, häll den sedan i tre omgångar över chokladen och rör om väl efter varje

tillsats.

14. Låt stela och bred sedan ganachen över kakan.

15. Glasyr: Jag gjorde en mörk chokladglasyr som jag hällde över hela kakan, sedan lite mjölkchokladglasyr som jag lade till på platser, och slutligen smälte jag lite vit choklad för att lägga till några stänk och få en 3-chokladglasyr; vid behov kan du bara göra den mörka chokladglasyren mörk choklad med 66% kakao neutral olja som druvkärnolja mjölkchoklad med 40% kakao neutral olja som druvkärnolja vit choklad Smält den mörka chokladen och tillsätt den neutrala oljan.

16. Smält mjölkchokladen och tillsätt oljan.

17. När glasyrerna är cirka rader, häll först den mörka glasyren över hela kakan placerad på ett galler.

18. Häll sedan den mjölkchokladglasyren på platser.

19. Slutligen, smält den vita chokladen och "stänk" kakan med en pensel.

20. Låt glasyren stelna innan du njuter av den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com