

Choklad- och bovetekaka (glutenfri)

Ingrédients

- 110g smör
- 100g socker
- 3 ägg
- 75g mörk choklad
- 70g fets grädde
- 35g osockrat kakaopulver
- 6g bakpulver
- 60g hasselnötspulver
- 120g bovetemjöl
- 125g helmjolk
- 50g chokladchips
- 200g choklad (jag använde mjölkchoklad)
- 15g neutral olja (som druvkärnolja)
- 35g rostade bovetefrön (plus några till dekoration)

Préparation

1. Sure, here is the translated HTML with only the text in French translated to Swedish: Föreningen av choklad och bovete, är ni bekanta med det?
2. Jag upptäckte det i ett recept för paj från Nicolas Paciello, och jag älskade det!
3. Jag ville därför använda det i ett kakrecept, ett recept som är glutenfritt Det är ett mycket enkelt recept, en klassisk kaka med en lækker mjölkchokladglasyr (men du kan självklart göra det med mörk choklad).
4. Kort sagt, en perfekt kaka till mellanmål/frukost/dessert Material:Kakform Ingredienser:Jag använde Caraïbes-choklad från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliat).
5. Jag använde hasselnötspulver från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (icke-affiliat).
6. Blanda det mjuka smöret med sockret.
7. Tillsätt äggen ett i taget, och blanda väl efter varje tillsats.
8. Värm grädden och smält chokladen.
9. Häll grädden över den smälta chokladen och blanda väl för att få en slät och glänsande ganache.
10. Tillsätt ganachen till den tidigare blandningen.
11. Blanda sedan i de siktade pulverna (hasselnötspulver, bovetemjöl, bakpulver, kakaopulver).
12. Avsluta med mjölken och slutligen chokladchipsen.
13. Häll i en smord och mjölad form, eller klädd med bakplåtspapper.
14. Baka i förvärmad ugn på 160°C i ungefär 1 timme, en knivspets ska komma ut torr.
15. Blötlägg kakan med mjölken.
16. Låt vila några minuter, sedan stjälp och packa den omedelbart i plastfolie och låt den kallna helt.
17. När kakan är kall, förbered glasyren: smält chokladen försiktigt, tillsätt oljan, blanda väl och tillsätt bovetefröna.
18. Häll glasyren över kakan som tidigare lagts på ett galler.
19. Dekorera med några bovetefrön och låt kristallisera innan du njuter!