

Baskisk chokladkaka, flingsalt & tryffel

Ingrédients

- 220g vetemjöl T55
- 50g osötat kakaopulver
- 5g bakpulver
- 200g smör
- 200g farinsocker
- 1 ägg
- 2 äggulor
- 20g mörk rom
- 300g helmjölk
- 100g vispgrädde
- 170g mörk choklad 170
- 1 ägg
- 30g farinsocker
- 25g mjöl eller maizena
- 10g tryffel
- 1 rejäl nypa havssalt
- 10g tryffel
- 1 ägg för glasyr

Préparation

1. Om du är sugen på choklad har du kommit rätt!
2. Dagens recept är en superlækker baskisk kaka, helt choklad med tillsatt havssalt och tryffel.
3. Självklart är tryffel helt valfritt, det går mycket bra ihop med mörk choklad, men en helchokladkaka är också utsökt. Däremot råder jag dig att inte strunta i havssaltet som verkligen framhäver chokladen. Utrustning: Kavlingsrulle Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde Caraïbes choklad & kakao från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Förberedelsestid: 45 minuter + minst 2 timmars vila + 45 minuters gräddning + kylning För en rund kaka med 24 cm diameter eller en rektangulär kaka 30 cm lång: Den baskiska kakdegen: vetemjöl T55 osötat kakaopulver bakpulver smör farinsocker 1 ägg 2 äggulor mörk rom Blanda smöret med sockret.
5. Tillsätt mjölet, kakaon och bakpulvret, blanda sedan in ägget och äggulorna.
6. Avsluta med romen.
7. Dela degen i två delar (en lite större än den andra), kavla ut varje del grovt (antingen rund eller rektangulär beroende på vilken form som valts för gräddning) mellan två bakplåtspapper och ställ dem kallt minst 1 timme (degen är mycket mjukare att hantera och forma när den är kall).
8. Choklad- & tryffelkräm: helmjölk vispgrädde mörk choklad 170 1 ägg farinsocker mjöl eller maizena tryffel Värm mjölken och grädden i en kastrull.
9. Samtidigt, vispa äggulorna med socker och mjöl.
10. När mjölken kokar, häll den över äggen under vispning.
11. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka på medelhög värme under konstant omrörning.
12. När krämen har tjocknat, tillsätt den hackade chokladen och sedan den rivna tryffeln och rör om tills du har en jämn kräm.
13. Häll krämen i en form, täck den med plastfilm och ställ den kallt fram till montering.
14. Montering & gräddning: 1 rejäl nypa havssalt tryffel 1 ägg för glasyr Bekläd en form eller ring med den större av degarna.

15. Strö över havssalt.
16. Häll i chokladkrämen och jämna ut ytan.
17. Lägg till tryffeln skivad i tunna skivor.
18. Täck med den andra degen, försegla de båda degarna runt om för att hindra krämen från att läcka.
19. Vispa ett ägg och pensla över toppen av kakan.
20. Förvärm ugnen till 200°C.
21. När ugnen är varm, pensla kakan en andra gång och gör ett rutmönster ovanpå med baksidan av en kniv.
22. Sätt in kakan i ugnen och sänk temperaturen till 180°C, grädda i cirka 45 minuter.
23. Låt svalna helt innan du tar ut den och njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com