

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA ROYAL AU CHOCOLAT

1 tårta (ca 12 personer)

- Mörk choklad 58% 340 g
- Mjölkchoklad 40 g
- Florsocker 126 g
- Strösocker 356 g
- Farinsocker 26 g
- Glykossirap 150 g
- Mandelmjöl (finmixade mandlar) 126 g
- Majsstärkelse 26 g
- Hasselnötskräm 50 g (t ex Kung Markatta)
- Feuilletines 50 g (Fransk sprött rån. Tror det är lite knepigt att hitta i svenska butiker. Det mest jämförbara vi har i Sverige är väl glassrån av god kvalitet. Funkar säkert utmärkt.)
- 1 vaniljstång
- 1 gelatinblad
- Ägg ca 6 st (150 g äggvitor + 50 g äggulor)
- Mjölk (160 g)
- Crème fraîche 400 g

Dekor

- Efter tycke och smak. Låt fantasin och kreativiteten flöda. Justine använde:
- hela, halva och hackade hasselnötter som vändes i
- guldpulver som finns att köpa i välsorterade livsmedelsbutiker. Hon gjorde även ett
- chokladflarn av tempererad choklad som penslades med guldpulver men det är väl överkurs kanske.