

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

ROYAL AU CHOCOLAT BY JUSTINE



Gör så här:

Ett tips är att väga upp ingredienserna för varje moment och ha förberedda i skålar. Det spar mycket tid och minskar risken för fel.

Börja med mandelmarängbottnarna.

1. Sätt ugnen på 180°C.
2. Vispa äggvitorna och strösocker till hårt skum. (Skålen med äggvita ska kunna vändas upp och ner)



1 tårta (ca 12 personer)

Mandelmarängbottnar (Mandel dacquoise)

2 st cirklar á ca 22 cm



3. I en ny skål siktas du ner florsocker, mandelmjöl och majsstärkelse. Blanda sedan försiktigt ner nötblandningen i marängsmeten. Rör om tills du har en jämn smet.



- 126 g florsocker
- 126 g finmixade mandlar (mandelmjöl)
- 26 g majsstärkelse
- 150 g äggvitor
- 76 g strösocker
- 26 g farinsocker

Crustillant Feuillatine (Crunchigt-lager)

- 40 g mjölkchoklad
- 50 g hasselnötskräm (t ex Kung Markatta)
- 50 g Feuilletines (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.)



Chokladmousse



- 160 g mjölk
- 1 vaniljstång
- 50 g äggulor
- 30 g strösocker
- 190 g mörk (58%) choklad
- 300 g crème fraîche

Choklad glasyr

4. Fördela smeten på två bakplåtspapper. Gör 2 cirklar med diametrar på ca 22 cm (som en normalstor springform). Råkar de bli något för vida kan du skära rent till rätt storlek efter gräddning.
5. Grädda bottenarna i ca 10 minuter i mitten av ugnen på 180°C. Låt svalna.

Crunch-lagret (Crustillant Feuillatine)

6. Smält chokladen i skål över vattenbad. Blanda sedan ner hasselnötskrämen



7. Smula ner rånen i blandningen. Blanda tills allt är jämnt fördelat.

Chokladmoussen

8. Vispa äggulor och socker till ett vitt skum i en skål.
9. Häll mjölken i en tjockbottnad kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna som du tillsätter i mjölken plus stången. Värm mjölken försiktigt, ta från plattan när mjölken börjar sjuda i kanterna. Sila av och avlägsna vaniljstången.
10. Häll därefter ner den varma vanilmjölken (crème anglaise) i omgångar i skålen med äggblandningen under ständig omrörning med träsked.
11. Häll blandningen tillbaka i kastrullen och värm på låg värme tills blandningen tjocknar. Den är klar när blandningen inte rinner av träskeden.

- 150 g strösocker
- 150 g glykossirap
- 80 g vatten
- 100 g crème fraîche
- 150 g mörk choklad
- 1 gelatinblad



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.



12. Bryt chokladen i bitar och häll den varma blandningen över. Låt svalna till ca 40°C.



13. Rör ner crème fraîche i omgångar tills du har en jämn härligt fluffig mousse.

Montering

14. Klä springformen kanter med bakplåtspapper. Det underlättar när du senare ska lossa kakan från formen.
15. Lossa de 2 nötmarängbottnarna från bakplåtspappret. Skär rent cirklar så de ryms i en 22 cm springform.





16. Lägg försiktigt ner den rena marängbotten i springformen.



17. Fördela hälften av moussen över botten.



18. Lägg därefter på nästa marängbotten med crunchsmeten.





19. Avsluta med andra hälften av moussen. Ställ i kyl i minst 1 1/2 timme.
20. Ta fram kakan och lossa försiktigt springformen och bakplåtspappret.
21. Placera kakan på ett galler som i sin tur placeras ovanpå en djup plåt.

Chokladglasyn

22. Smält gelatinbladet i ca 5 cl vatten.
23. Häll vatten, socker och glykos och värm under omrörning till 103°C.



24. Placera chokladen bruten i bitar, crème fraichen och den urkramade gelatinet i en skål. Häll därefter på den varma sirapen. Mixa med stavmixer tills du har en jämn blank glasyr. Försök undvik att få ner luft i chokladglasyn. Låt svalna till ca 35°C.



25. Häll därefter glasyren över kakan i omgångar tills den helt täcks av en spegelblank glasyr. Ställ i kyl att svalna något.



26. Placera till sist försiktigt tårten på ett serveringsfat.

Dekor

27. Dekoren lämnar vi öppen för din egen fantasi och kreativitet. På bilden dekorerade Justine tårten med hasselnötter som vändes i guldpulver. Dessutom gjorde hon chokladflarn av tempererad choklad. Men som sagt; gör som du tycker blir bäst och vackrast.

