

Nøddecake med chokoladeganache



*Denne kage er perfekt som en del af en desserttallerken. Man skal kun have et lille stykke, da den er meget mættende. Opskriften har jeg fundet på chokolat.dk
Jeg laver bund, praline og ganache dagen før, så jeg kun skal skærer kagen og chokoladelæg ud og samle kagen på selve dagen.*

8 små kager

Nøddebund

1 lille æg

30 g sukker

30 g hasselnøder

Praline

40 g hasselnødeer

40 g sukker

80 g mælkechokolade

Ganache

100 g mælkechokolade

Chokoladelæg

100 g mælkechokolade

Nøddébund

Pisk æg og sukker godt sammen.

Blend hasselnødderne og rør dem i æggemassen.

Fordel dejen i en bagering eller en anden form uden bund. Det er nok mest praktisk med en firkantet form, men jeg brugte en rund, for det var hvad jeg havde.

Bag bunden ved 175 grader i 15 - 20 min.

Afkøl helt.

Praline

Rist hasselnødderne i 10 min ved 200 grader og grib skallen af i et viskestykke.

Smelt sukker til karamel i en lille gryde og kom nødderne i.

Rør hurtigt rundt og fordel massen på et tykke bagepapir.

Køl helt af.

Blend 40 g og hak resten groft.

Smelt chokoladen over vandbad og bland de blendede og hakkede nødder i.

Fordel massen på den afkølede nøddébund.

Sæt på køl.



Chokoladeganache

Hak chokoladen og kom den i en skål.

Bring fløden i kog og hæld den over chokoladen. Rør hurtigt i midten af skålen med en dejskraber, til massen har samlet sig og har fået en blank overflade.

Kom en lille smule i en pose - skal bruges senere til at samle kagen med.

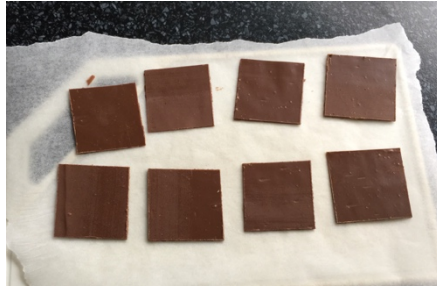
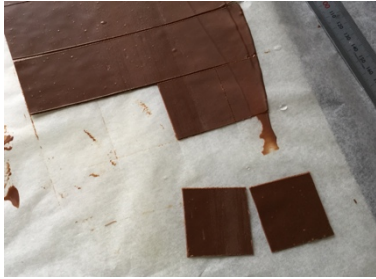
Kom resten af ganachen på kagen.

Sæt på køl til dagen efter.



Chokoladelåg

Smelt chokoladen over vandbad. – Hvis du vil have, chokoladen skal blive blank og med "knæk", skal du temperere chokoladen. Fordel chokoladen på et stykke bagepapir – bred det ud i et tyndt, jævnt lag med en palet og lad chokoladen sætte sig.



Samling af kagen

Skær kagen ud i små firkanter f.eks. 3 x 3 cm.

Skær den tynde chokoladeplade i små firkanter – samme størrelse som kagen. Du skal bruge en skarp og varm kniv for at få skarpe kanter.

Sæt en lille dut ganache på midten af hver kage, og sæt et chokoladelåg ovenpå.

Sæt kagerne i køleskabet indtil brug.

