CHOKLADKUBER MED ÄPPELMOS OCH FERRERO ROCHER

Tid:	Portioner:	Nivå:
90 min	8 personer	Medelsvårt

Ingredienser

TILL SOCKERKAKA	ANTAL
Hasselnötsmjöl	65g
Florsocker	65g
Vetemjöl (typ 00)	25g
Socker	25g
Smält smör	25g
Kakaopulver utan tillsatt socker	10g
Äggvitor	3
Ägg	2
Salt	

ÄPPELMOS	ANTAL
Äpplen, skalade och tärnade	700g
Socker	90g
Vaniljstång	1
Salt	

MASCARPONEKRÄM	ANTAL
Mascarpone	170g
Vispgrädde	110g
Socker	90g
Smör	50g

Gelatinark	5g
Havssalt	

TILL DEKORATIONEN	ANTAL
Ferrero Rocher	8
Rutor mörk choklad (5x5 cm)	8
Ätligt guldpulver	

Chokladkuber med äppelmos och Ferrero Rocher ~ vägledning

1. SPONGE CAKE

   • Förvärm ugnen till 200 °C.
   • Vispa äggen väl med florsockret och hasselnötsmjölet.
   • Vispa äggvitorna till ett fast skum med sockret.
   • Blanda äggvitorna med äggblandningen. Tillsätt smält smör, vetemjöl, kakaopulver och en nypa salt.
   • Bred ut smeten på en plåt (rektangulär, 25x35 cm) täckt med bakplåtspapper. Lagret med smet ska vara 1 cm tjockt.
   • Sätt in plåten i ugnen på 200 °C och grädda i ca 10 minuter.
   • Ta ut plåten ur ugnen och låt kakan svalna. Skär kakan i 16 bitar (5x5 cm).

2. ÄPPELMOS

   • Värm sockret i en stekpanna med släpplättbeläggning.
   • Tillsätt sedan de tärnade äpplena och fröna från vaniljstången plus en nypa salt.
   • Låt sjuda på svag värme under ständig omrörning i 7–8 minuter, tills kompotten inte är rinnig längre. Stäng av värmen, lägg över äppelmoset i en skål och låt den svalna.

3. MASCARPONEKRÄM

   • Blötlägg gelatinarken i kallt vatten.
   • Karamellisera sockret med 1 msk vatten (7–10 g) i en stor rostfri kastrull (för att det ska gå att se färgen på sockret när det karamelliseras).
   • Värm grädden separat.
   • När socker och vatten är väl blandat stäng av värmen och tillsätt genast den varma grädden.
   • Var försiktig! Den heta vätskan kan snabbt koka över eller bli bränd. Fortsätt att röra, tillsätt smöret och därefter det urkramade gelatinet.
   • Låt blandningen svalna och tillsätt en rejäl nypa havssalt. När karamellen har svalnat helt blandar du i mascarponen.

4. AVSLUTANDE STEG

• Lägg en sockerkaksruta i ett fyrkantigt kakmått med sidan 5 cm.
• Lägg sedan på ett lager äppelmos (ca 40 g på varje ruta) och täck med ett till lager sockerkaka. Ta bort kakmåttet och dekorera kakorna med den salta karamellkrämen.
• Lägg på chokladrutorna pudrade med ätligt guldpulver.
• Lägg på en klick grädde mitt på varje kaka och placera en Ferrero Rocher-pralin på toppen – det ger sötma och crunch.