



# 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.