ALLA HJÄRTANS DAG-GODIS MED GANACHEFYLLNING

Tid: 90 min
Portioner: 4 personer
Nivå: Svårighetsgrad

Ingredienser

KAKDEG MED HASSELNÖTTER	ANTAL
Mjöl (typ 00)	160g
Smör	100g
Socker	90g
Äggula	50g
Riven giandujachoklad	40g
Hasselnötsmjöl	40g
Malda hasselnötter	30g
Salt	2g
Bakpulver per kaka	1 nypa

CHOKLADFYLLNING	ANTAL
12 halvklot med 3,5 cm diameter	(fyllningen kan förvaras i frysen och passar fint att servera till kaffe)
Mörk choklad	120g
Vispgrädde	80g

HALLONFYLLNING	ANTAL
12 halvklot med 3,5 cm diameter	(fyllningen kan förvaras i frysen och passar fint att servera till kaffe)
Hallon	125g

Socker	30g
Gelatinark	3g

GIANDUJAGLASYR	ANTAL
Giandujachoklad	125g
Vispgrädde	110g
Akaciahonung	20g
Solrosolja	10g

VIT GLASYR	ANTAL
Vit choklad	100g
Grädde	75g
Socker	70g
Gelatinark	8g

BAVAROIS MED HASSELNÖT	ANTAL
Mjölk	240g
Vispgrädde	130g
Äggula	55g
Socker	40g
Majsstärkelse	24g
Smör	20g
Gelatinark	8g
Hasselnötsknäck	100g
Finkrossad (eller en hasslnötspralin)	
Havssalt	

Alla hjärtans dag-godis med ganachefyllning - vägledning

1. KAKDEG MED HASSELNÖTTER

   • Blanda smöret med socker, hasselnötter, äggula och riven choklad. Rör ner mjöl, salt och bakpulver. Rulla degen till en korv, lägg den i en skål, täck med plastfolie och låt degen stå i kylen i en timme.
   • DKavla ut degen till 3–4 mm tjocklek och ta ut två droppformade bitar med ett kakmått (12 cm långt, 8 cm brett, 4 cm högt). Ta ut ytterligare två droppformade kakor med ett mindre kakmått (11 cm långt, 7 cm brett, 4 cm högt).

2. CHOKLADFYLLNING

   • Bryt chokladen i bitar ner i en skål. Värm grädden till precis under kokpunkten, häll den över chokladen och rör tills chokladen har smält och blandningen är jämn och glansig. Fördela chokladfyllningen i 12 halvklotsformade silikonformar med 3,5 cm diameter och ställ i frysen.

3. HALLONFYLLNING

   • Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Låt hallon och socker sjuda med 20 g vatten i 5 minuter på låg värme. Ta av från plattan, vispa i grädden och sila hallonfyllningen om du vill ha bort kärnorna. Tillsätt gelatinet och rör tills det smälter. Fördela i silikonformarna och ställ i frysen.

4. BAVAROIS MED HASSELNÖT

   • Blötlägg gelatinet. Rör äggulan och sockret med majsstärkelsen. Värm mjölken tills den nästan kokar.
   • Häll sedan i ägguleblandningen, blanda väl och ställ tillbaka på plattan. Sjud och rör tills bavaroiskrämen börjar tjockna.
   • Ta av kastrullen från plattan, tillsätt smöret och det urkramade gelatinet och rör tills smöret och gelatinet har smält helt. Tillsätt sedan hasselnötskrosset och en generös nypa havssalt och lät krämen svalna helt. Vänd sedan försiktigt ner den vispade grädden. Gör bavaroiskrämen precis innan du bakar dropparna.
   • Skär hasselnötsdegen med de droppformade

kakmåtten och låt måtten sitta kvar. Lägg upp alla fyra dropparna på ett fat utan sidor som är täckt med bakplåtspapper. Lägg ett halvklot med chokladfyllning mitt på de två större dropparna och ett halvklot med hallonfyllning på de två mindre. Täck med bavaroiskräm upp till kanten. Ställ i kylen i 4 timmar.

5. GIANDUJAGLASYR

• Bryt chokladen i bitar ner i en skål. Värm grädden med honungen tills den nästan kokar. Häll den sedan över chokladen och rör tills blandningen är jämn och klumpfri. Tillsätt då oljan och rör tills det hela är väl blandat. Låt blandningen svalna till rumstemperatur innan du använder den för att glasera de två större dropparna.

6. VIT GLASYR

• Bryt den vita chokladen i bitar ner i en skål. Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Gör en sockerlag genom att hetta upp 70 g vatten med socker till kokning. Häll sockerlagen över chokladen och blanda väl. Blanda sedan i grädden med det urkramade gelatinet. Fortsätt röra tills blandningen är jämn och klumpfri. Låt den svalna till rumstemperatur.
• Ta ut dropparna från kylen. Ta bort kakmåtten – om det behövs kan du använda en kniv för att lossa skiktet med bavaroiskräm från måtten. Lägg dropparna på ett galler som står på en bricka. Glasera de två större dropparna med giandujaglasyren och de mindre med den vita chokladglasyren. Låt överflödig glasyr droppa av genom gallret. Ställ i kylen i 2 timmar. Lägg en Ferrero Rocher på de större dropparna och pudra med ätligt guldpulver. Dekorera de mindre dropparna med ätliga (obehandlade) vita rosenblad.