



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 hasselnötspralin)	
--	--

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 kylan 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, håll den över chokladen och rör tills chokladen har smält och blandningen är jämn och glansig. Fördela chokladfyllningen i 12 halvklotformade 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.
- Håll sedan i ägguleblandningen, blanda väl och ställ tillbaka på plattan. Sjud och rör tills bavarokrämen 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 låt krämen svalna helt. Vänd sedan försiktigt ner den vispade grädden. Gör bavarokrämen precis innan du bakar dropparna.
- Skär hasselnötsdegen med de droppformade kakmåttan och låt måtten sitta kvar. Lägg upp alla fyra dropparna

på ett fat utan sidor som är täckt med bakplåtspapper. Lägga ett halvklot med chokladfyllning mitt på de två större dropparna och ett halvklot med hallonfyllning på de två mindre. Täcka med bavaroskräm upp till kanten. Ställa i kylan i 4 timmar.

5. GIANDUJAGLASYR

- Bryt chokladen i bitar ner i en skål. Värm grädden med honungen tills den nästan kokar. Håll 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. Håll 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 kylan. Ta bort kakmåttan – om det behövs kan du använda en kniv för att lossa skiktet med bavaroskräm från måttan. Lägga dropparna på ett galler som står på en bricka. Glasera de två större dropparna med giandujaglasyn och de mindre med den vita chokladglasyn. Låt överflödigt glasyr droppa av genom gallret. Ställa i kylan i 2 timmar. Lägga en Ferrero Rocher på de större dropparna och pudra med ätligt guldpulver. Dekorera de mindre dropparna med ätliga (obehandle) vita rosenblad.