



Chokladkuber med äppelmos och Ferrero Rocher

8 bitar

SOCKERKAKA

65 g hasselnötsmjöl

65 g florsocker

25 g vetemjöl typ 00

25 g socker

25 g smält smör

10 g kakaopulver utan tillsatt socker

3 äggvitor

2 ägg

salt

ÄPPELMOS

700 g äpplen, skalade och tärnade

90 g socker

1 vaniljstång

salt

MASCARPONEKRÄM

170 g mascarpone

110 g vispgrädde

90 g socker

50 g smör

5 g gelatinark

havssalt

8 Ferrero Rocher,

8 rutor mörk choklad 5x5 cm,

ätligt guldpulver

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.

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.

2. 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.

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 kakmåtten 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.