

LK

ÅREBAKELSE

Tävlingsbidrag från Åre Bageri

Chokladbotten

250 gr mjukt smör
220 gr socker
250 gr mörk smält choklad ca 70%
200 gr ägg
70 gr vetemjöl

Blandas i nämnd ordning
Fylls i bakplåtspappersklädd form 45x30 cm
Bakas i 200 grader ca 10 minuter

Passionsfruktstryffel

200 gr passionsfruktspure (eller 40st passerade normalstora passionsfrukter)
100 gr osaltat smör
150 gr socker
75 gr grädde
Ovanstående kokas ihop och slås över
225 gr ljus choklad
225 gr mörk choklad 70%
Låt chokladen smälta och mixa sen slät med en stavmixer
När tryffeln är ca 30 grader slås den över chokladbotten, bred ut den över kakan och sätt sen in den i frysen

Chokladgrädde

Koka upp 9 dl grädde. Slå grädden över 300 gr mörk choklad, mixa slät.
Ställ i kyl för att kallna. Tillsätt sen 9 dl grädde till och vispa upp som en vanlig vispad grädde.

Montering

Ta ut botten ur frysen vänd ut den ur formen ta bort bakplåtspappret och dela den i fyra lika stora delar på längden.
Lägg på tinade hallon i en dubbelrad på mitten.
Spritsa sen chokladgrädden i tre strängar med en slät tyll, sen två rader ovanpå och sist en sträng på toppen så det blir ett fjäll.
Ringla smält mörk choklad över allt och pudra sist lite florsocker överst.
skärs sen upp i valfria storlekar.

Tips

För konsument använd gärna Odense mörk choklad.
Baka gärna botten och ha på tryffel och förvara i frys i förväg.
Chokladgrädden kan kokas upp i förväg dagen innan och vispas ihop med grädden när den ska användas.
Lägg gärna plastfilm direkt på ytan både på tryffeln och chokladgrädden medan det svalnar så slipper man "skinnbildning".