



Blondie cu fleur de sel și ganache de ciocolată

Dificultate mediu

Țimp de preparare 15 min.

Țimp total 5h

Mărime porție 20 Stücke

Ingredient

Nucă de cocos Blondie

- 200 g cuvertura alba, taiata in bucati
- 4 ouă
- 100 g pastă brută de marțipan, tăiată în bucăți (1 cm)
- 80 g zahăr
- 1 portocală, netratată, coajă rasă fin, suc stors
- 20 g zahar vanilat, de casa
- 50 g făină
- 100 g migdale măcinate
- 100 g Rapace de cocos
- 2 TL Backpulver

Ganache de ciocolată și finisare

- 150 g ciocolata neagra, taiata in bucati
- 30 g Karamell-Sirup
- 70 g unt, taiat in bucati
- 60 g smântână
- Fleur de Sel zum Bestreuen

Valori nutriționale pe 1 bucată

Calorii 1104 kJ / 264 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 25 g

Grăsimi 18 g

Grăsimi saturate 9 g

Fibră 2,4 g

Sodiu 69 mg

Pregăti

Nucă de cocos Blondie

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o tavă de copt (30 x 24 x 6 cm) cu hârtie de copt (vezi vârful).
2. Se toarnă cuvertura în vasul de amestecare, se toacă timp de 3 secunde / setarea vitezei 7 și se decantează.
3. Adauga ouale, marșipanul, zahărul, 1 lingură coajă de portocală, 40 g suc de portocale și zahăr vanilat în bol, amestecă timp de 20 sec./invers/viteză 6 și glisează în jos cu spatula.
4. Adauga faina, migdalele, nuca de cocos deshidratata si praful de copt, amesteca timp de 25 secunde/viteza 5 si gliseaza in jos cu spatula.
5. Adăugați ciocolata zdrobită și amestecați timp de 20 sec. / setarea vitezei 4.
6. Întindeți aluatul uniform în tava de copt pregătită și coaceți timp de 30-35 minute (180 ° C). Lăsați blondul să se răcească pe un suport de sârmă timp de cel puțin 4 ore (vezi vârful), scoateți-l din tava de copt și îndepărtați cu grijă hârtia de copt. Clătiți vasul de amestecare.

Ganache de ciocolată și finisare

1. Turnați cuvertura în bolul uscat de amestecare, tăiați timp de 10 secunde / setarea vitezei 8 și împingeți în jos cu spatula.
2. Adauga siropul de caramel, untul si smantana, topeste timp de 4 minute/55°C/viteza 1, intinde ganache-ul de ciocolata cu o paleta pe blond, lasa sa se raceasca 10 minute, presara cu fleur de sel si serveste.

Obiecte utile

cuptor, tavă de copt (30 x 24 x 6 cm), hârtie de copt, grătar de sârmă, palet

Recomandări & Sfaturi utile

- Ungeți ușor tava de copt înainte de a o căptuși cu hârtie pergament. În acest fel, hârtia nu va aluneca în timpul procesării și puteți îndepărta sau întoarce cu ușurință blondia după aceea.
- Hârtia de copt proeminentă facilitează ridicarea blondei.

- Puneți blondul în frigider peste noapte, apoi va deveni mai compact și va obține o consistență mai cremoasă.