

Dessert-taco

med kaffeganache

RECEPT AV KASPER KLEIHS

Mördeg

400 g vetemjöl
200 g smör
150 g florsocker
2 ägg
en nypa salt

Mördeg

1. Blanda mjöl, socker och tärnat kallt smör i en blandare med vinge.
2. Tillsätt en nypa salt samt äggen, ett i taget.
3. Låt degen sätta sig över natten i kylskåp.
4. Kavla ut degen och stansa ringar, som du sedan skär i halvor.
5. Baka mördegen på 165 grader i ca 16 minuter.

Sockerlag

100 g socker
100 g vatten
20 g Arvid Nordquist kaffe
Chef's Blend, malet

Sockerlag

1. Koka socker och vatten, ha i kaffe och låt infusera i 2 minuter.
2. Sila och kyl ned.

Mandelkaka

220 g äggvita
200 g florsocker
200 g mandelmjöl
200 g smör
1 citron
2 g salt

Mandelkaka

1. Bryn smöret i kastrull under vispning.
2. Vispa äggvita, florsocker, mandelmjöl och zest från en citron, i en blandare med visp. Tillsätt sedan salt och det brynta smöret i en tunn stråle.
3. Häll upp i form och baka på 165 grader i 18 minuter.
4. Frys kakan och stansa.
5. Pensla kakan med det kaffe-infuserade sockerlaget.

Kaffeganache

1. Lägg gelatin i blöt.
2. Koka upp grädde med kaffet och pulsera med stavmixer, sila sedan genom en finmaskig sil.
3. Väg upp 400 g av grädden som är infuserad med kaffe, och tillsätt sedan gelatin. Sila vätskan i en finmaskig sil över chokladen.
4. Mixa med stavmixer för att emulgera med chokladen, och låt sedan ganachen sätta sig i kyl över natten.

Chokladdekor

1. Temperera chokladen.
2. Stryk ut på plastark, stansa och skär i mitten.
3. Stryk ut och forma på plastband med hjälp av en kamskrapa.

Montering

1. Fäst kakan mellan mördegplattorna med hjälp av ganachen.
2. Spritsa ganachen mellan mördegen.
3. Dekorera med chokladdekor.

