



Kexchoklad

En klassisk söksak uppgraderad till läcker dessert – kanske det godaste man kan äta!

🕒 4 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Vaniljkola med brynt smör

60 gr grädde
 60 gr sirap
 60 gr socker
 13 gr smör
 1,5 gr havssalt
 1/3 vaniljstång

Hasselnötsganache

75 gr vispgrädde
 11 gr invertsocker eller vit sirap
 110 gr choklad av sorten Z karamell Michel Cluizel
 46 gr hasselnötspraliné
 1/3 vaniljstång, urskrpad
 1 nypa havssalt

Hasselnötscrumble

100 gr hasselnötter
 2 dl strösocker
 2 dl vatten
 2 msk glykos
 50 g gryetine, kanderad kakaoböna

Sammansättning

smörgåsrån
 250 gr tempererad choklad av sorten Z karamell Michel Cluizel

Vaniljkola med brynt smör

1. Skrapa ur fröna från vaniljstången
2. Bryn smöret till gyllene färg och tillsätt resterande ingredienser och låt koka till 122°C
3. Håll i en form som är lika bred och lång som ett smörgåsrån så att höjden blir en halv centimeter och låt sedan svalna

Hasselnötsganache

1. Koka upp grädde, vanilj och invertsocker
2. Smält mjölkchokladen med hasselnötspralinén till 45°C
3. Gör en emulsion med grädde och choklad genom att tillsätta grädden över chokladen tre omgångar
2. Smaka av med havssalt och mixa några sekunder
3. Håll ut din ganache över kolan med en höjd på en halv centimeter och kyl

Hasselnötscrumble

1. Hacka nötterna fint och sila bort mjölet
2. Koka in i sockerlag i cirka tre minuter på svag värme och sila sedan
3. Rosta i ugn på 160°C tills nötterna fått en fin gyllene färg
3. Låt svalna och blanda sedan med havssalt och gryetine

Sammansättning

1. Lägg ett rån på toppen och ett i botten av din kylda fyllning
2. Skär sedan i portionsbitar och doppa i den tempererade chokladen
3. Strö över crumble