

UTVALT AV WERNERS GOURMETSERVICE



Choklad

LÄCKRA OCH ENKLA RECEPT
MED WEISS CHOKLAD



Weiss

LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



CHOKLADKLADDCOOKIES

175°C i 10-12 minuter. Ger ca 20 kakor.

200 g mörk choklad (70%)
½ vaniljstång
2 msk starkt kaffe
2 ½ dl vetemjöl
½ dl kakao av god kvalitet
1 tsk bakpulver

50 g rumstempererat smör
1 ¼ dl socker
1 ¼ dl farinsocker
2 ägg
100 g mjölkchoklad (37%)
½ dl valfria nötter



Smält chokladen och blanda i vaniljen och kaffet, låt stå. Blanda mjöl, kakao och bakpulver i en skål. Vispa smör, socker och farinsocker poröst i en skål. Tillsätt äggen, ett i taget under fortsatt vispning. Tillsätt chokladsmeten, lite i taget, under vispning tills dess att smeten är slät. Sänk hastigheten och tillsätt mjölblandningen. Hacka mjölkchoklad och nötter, rör ner i smeten.

Låt smeten vila ca 10 minuter. Klä två plåtar med bakplåtspapper och klicka ut smeten med hjälp av en sked ca 4 cm ifrån varandra. Grädda på 175°C i 10-12 minuter.



CHOKLADCHEESECAKE

200 g Digestive
4 msk rumstempererat smör
2 dl chokladfondettes 70%
1 ½ dl socker
200 g Philadelphiaost
2 msk farinsocker
2 msk vaniljsocker
4 cl Kahlua
3 msk starkt kaffe
2 dl grädde
75 g mjölkchoklad (37%)

Mixa digestiven i en matberedare tillsammans med smöret. Tryck ut i en form med löstagbar botten. Låt stå svalt i 10 minuter. Vispa socker, Philadelphiaost, farinsocker och vaniljsocker lätt. Smält chokladen och tillsätt kaffe och Kahlua. Blanda chokladblandningen med Philadelphiablandningen och rör om. Vispa grädden lätt och vänd ner i smeten. Häll smeten i formen med Digestivekexen och frys in. Dekorera med riven mjölkchoklad innan servering.



LYXIGA MUFFINS

200°C i 25-30 minuter. Ger ca 8-10 stora muffins.

150 g smör	100 g mjuktorkade aprikoser
3 ägg	100 g mörk choklad (minst 70%)
2 dl strösocker	
2 ½ dl vetemjöl	1 dl kakao av god kvalitet
2 tsk bakpulver	1 dl matlagingsgrädde



Sätt på ugnen på 200°C och ställ ut muffinsformar på en plåt. Hacka aprikoser och choklad grovt. Smält smör och låt det svalna. Vispa ägg och socker poröst. Blanda mjöl, bakpulver och kakao separat och vänd ner i äggsmeten. Tillsätt grädde och smör under omröring. Blanda i aprikoser och den hackade chokladen. Skeda upp smeten upp till kanten av formarna. Grädda i 25-30 minuter.

FRANSK CHOKLADTÅRTA

175°C i 25-30 minuter i en form med löstagbar botten.

200 g mörk choklad (minst 70%)	4 ägg
150 g smör	2 msk vetemjöl
2 ½ dl muscovadosocker	

Sätt ugnen på 175°C. Använd en form med löstagbar botten och spänn bakplåtspapper i botten. Smält choklad tillsammans med smöret, tillsätt sockret och rör om. Knäck ett ägg i taget under omröring. Tillsätt därefter mjöl och rör om till en slät smet. Häll smeten i formen och grädda i 25-30 minuter.

GLASYR TILL MUFFINS OCH FRANSK CHOKLADTÅRTA

100 g Philadelphiaost	60 g smör
5 dl florsocker	1 msk citronsaft
1 tsk vaniljsocker	4 msk kakao av god kvalitet

Blanda Philadelphiaost, florsocker och vaniljsocker lätt. Smält smöret och rör i. Tillsätt citronsaften av smaksätt med kakao.

