

Speculaaskuipjes met chocolade, amandel en karamel



Nodig

Gekarameliseerde amandelen

- 120 gram gepelde amandelen
- 50 gram water
- 90 gram suiker

Chocoladekaramel

- 250 gram melkchocolade
- 250 gram suiker
- 150 gram water
- 250 gram room (40% vet)
- 10 gram speculaaskruiden

Speculooskoeken

- 175 gram zachte ongezouten boter
- 400 gram donkerbruine kandijsuiker
- 100 gram water
- 6 gram bakpoeder
- 625 gram bloem
- 15 gram speculaaskruiden
- 2 gram kaneel

Chocoladeganache

- 150 gram zwarte chocolade (70%)
- 75 gram room (40% vet)
- 50 gram zachte ongezouten boter

Totalen

- 120 gram gepelde amandelen
- 400 gram water
- 340 gram suiker
- 250 gram melkchocolade
- 325 gram room (40%)
- 25 gram speculaaskruiden
- 2 gram kaneel
- 225 gram zachte ongezoeten boter
- 400 gram donkerbruine kandijsuiker
- 6 gram bakpoeder
- 625 gram bloem
- 150 gram pure chocolade (70%)

Werkwijze

Vorbereiding

Leg de boter 1 nachtje uit de koelkast zodat ze zacht genoeg is tijdens de bereiding.
Laat de oven voorverwarmen op 190°C en weeg alle ingrediënten op voorhand af.

1. Doe 90 gram kristalsuiker en 50 gram water in een steelpan en zet deze op een middelhoog vuur. Steek ondertussen de 120 gram gepelde amandelen in de oven terwijl die aan het voorverwarmen is. Wanneer er in de steelpan een karamel begint te vormen, zet je het vuur wat lager, haal je de amandelen uit de oven en giet je ze in de karamel (voorzichtig, die is heel warm). Roer nu eventjes verder tot je een volledig lopende karamel hebt. Stort deze uit op een bakplaat bedekt met bakpapier. Haal er snel 12 volledig gekarameliseerde amandelen uit en leg deze apart voor de afwerking. De rest laat je samen afkoelen.
2. Doe 175 gram zachte ongezoeten boter in een keukenrobot en klop ze romig. Tegelijkertijd voeg je beetje bij beetje de 400 gram donkerbruine suiker toe. Meng ondertussen 100 gram water met 6 gram bakpoeder, en giet dit bij het boter-suikermengsel (dat zal geschild lijken, maar dat geeft niet). Voeg de 15 gram speculaaskruiden, 2 gram kaneel en 625 gram bloem toe en laat de keukenrobot op een lage stand verder kneden tot je een mooi deeg hebt. Stort het deeg uit en duw het plat zodat je een rechthoek hebt. Wikkel het deeg in plasticfolie. Leg het zeker 1 uur in de koelkast (beter een nacht).
3. Doe de overige 250 gram suiker en 150 gram water in een steelpan en zet op een middelhoog vuur om opnieuw een karamel te maken. Zet de 250 gram melkchocolade klaar in een grote kom. Meng de 10 gram speculaaskruiden en 250 gram room in een kleine kookpot samen en warm dit even op (hoeft niet te koken), giet het daarna in een maatbeker. Wanneer het water met suiker een ambergele kleur krijgt, haal je het van het vuur en giet je een klein beetje van de warme room erbij (blijf roeren met een garde, dit zal veel rook geven en alles zal wat omhoog komen pruttelen). Giet nu de overige warme room al roerend bij de karamel. Als die niet meer pruttelt, giet je ze over de melkchocolade en roer je alles voorzichtig tot een gladde chocoladekaramel.
4. Haal nu het deeg uit de koelkast en rol het uit tot een dikte van 4 millimeter. Steek hier 12 cirkels uit met diameter 10 à 11 cm. Neem een bakplaat voor cupcakes en duw de cirkels in de cupcakevormen. Duw ze goed aan tegen de bodem en randjes van de plaat (het deeg kan scheuren, maar door aan te duwen komt het weer samen). Als alle 12 vormen zijn gevuld zet je het deeg 15 minuten in de vriezer. Na 15 minuten haal je het uit de vriezer en snij je al het overtollige deeg van de kuipjes zodat je mooie rechte randjes krijgt. Bak de kuipjes nu 15 à 17 minuten in een oven van 190°C.
5. Terwijl de kuipjes bakken, doe je de afgekoelde gekarameliseerde amandelen in een diepvrieszakje en sla je ze in grove stukken.
6. Laat de overige 75 gram room opkoken. Als hij kookt, zet je het vuur lager en voeg beetje bij beetje de 150 gram pure chocolade toe tot je een gladde ganache krijgt. Voeg nu nog 50 gram boter toe om hem mooi te laten blinken.
7. Als de kuipjes gebakken en afgekoeld zijn vul je ze - met behulp van een spuitzak - tot halverwege met de chocoladekaramel. Strooi nu een klein beetje gekarameliseerde amandelen op de karamel en duw eventjes aan. Giet nu - ook met behulp van een spuitzak - chocoladeganache over de nootjes tot je een gladde bovenkant hebt. Werk af met de amandelnootjes die je apart gelegd had. (Tip: om het feestelijker te maken, schilder je de amandelnootjes en randjes van het kuipje in goud.)