

Caprilainen suklaakakku

Ingrédients

- 160g tummaa suklaata
- 120g voita
- 4 munankeltuaista, erotettuna
- 140g sokeria
- 175g mantelijauhetta

Préparation

1. Capresen kakku, kuten nimestä ei käy ilmi, ei ole piirakka, vaan erittäin pehmeä ja sulava suklaakakku, joka on tehty mantelijauheesta, ja näin ollen gluteeniton.
2. Resepti on erittäin yksinkertainen, ja se on vielä parempi kuin kuinka helppo se on toteuttaa.
3. Otin sen kenwood Cooking Chef -robotin ehdottamista resepteistä, tämä uusi (ja täydellinen) robotti, joka punnitsee, lämmittää, kypsentää, sekoittaa ja tekee paljon muuta!
4. Jos olet kiinnostunut, saat isävarustetta ilmaiseksi koodilla ILETAITUNGATEAU ostaessasi Cooking Chef (kaupallinen yhteistyö).
5. Ainesosat :Käytin Caraïbes -suklaata Valrhona ilta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustosta (kumppanuus).
6. Käytin Koro mantelijauhetta: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustosta (ei kumppanuus).
7. Varusteet :Kenwood Cooking Chef -robotti 22cm rengas Valmistusaika : 20 minuuttia + 30 minuutin kypsennys20-22 cm kakku : Ainesosat : tummaa suklaata voita 4 munankeltuaista, erotettuna sokeria mantelijauhetta Resepti : Vatkaa munankeltuaiset sokerin kanssa.
8. Lisää mantelijauhe (siivilöity, jos et halua pieniä "rykelmiä" kakussa, vaikka se oli erittäin hyvää niinkin).
9. Sulata suklaa ja voi hitaasti.
10. Sekoita molemmat valmistukset.
11. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi, lisää edelliseen seokseen varovasti.
12. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan tai vuokaan, jossa on leivinpaperi.
13. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 30 minuuttia (veitsen terän pitää tulla kuivana ulos).
14. Anna jäähtyä, kumoa muodosta ja nauti!