

Suklaakrosettikakku

Ingrédients

- 200g tummaa suklaata
- 150g suolaista voita
- 100g sokeria
- 4 munaa
- 50g jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 5g leivinjauhetta
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia

Préparation

1. Syyskuun puoliväli, täydellinen hetki aloittaa syksyn reseptit!
2. Joten aloitetaan, aloitan tällä kostealla suklaakakulla, joka on myös rapea sen päällä olevan ohutlettupinnan ansiosta.
3. Erittäin yksinkertainen mutta äärimmäisen hyvä resepti, joka ilahduttaa kaikkia välipalalla!
4. Ainekset :Käytin Guanaja-suklaata ja Norohy-vaniljaekstraktia Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Valmistusaika : 15 minuuttia + 30 minuuttia paistoaikaa20-22 cm halkaisijaltaan olevan kakun valmistamiseen : Ainekset : tummaa suklaata suolaista voita sokeria 4 munaa jauhoja maissitärkkelystä leivinjauhetta 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 40- murennettuja ohutlettuja Resepti : Vatkaa kokonaiset munat sokerin ja vaniljan kanssa.
6. Sulata voi ja suklaa, ja lisää ne sitten edelliseen seokseen.
7. Lisää sitten siivilöidyt jauhot, maissitärkkelys ja leivinjauhe.
8. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan, ja peitä se murennetuilla ohutletuilla, painaen niitä hieman taikinaan.
9. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 30 minuuttia (veitsen terän tulee tulla ulos kuivana).
10. Anna jäähtyä, sitten kumoa ja nauti!