

Kue Mimpi (kue renyah coklat)

Ingrédients

- 250g tepung terigu
- 55g cocoa bubuk
- 4g baking powder
- 4g baking soda
- 1 sejumput garam
- 200g gula pasir
- 110g gula muscovado atau gula merah
- 2 telur
- 120g minyak netral atau minyak hazelnut
- 180g krim kental
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 240g kopi cair
- 225g coklat susu
- 25g madu netral
- 150g krim cair penuh
- 100g coklat susu
- 120g pasta hazelnut
- 100g keripik dentelle yang dihancurkan

Préparation

1. Saya telah melihat kue ini beberapa kali di media sosial dalam beberapa minggu terakhir, dan tampaknya sangat menggoda sehingga saya tidak bisa menahan diri dan ingin mencobanya!
2. Ini adalah versi yang lebih coklat dari kue coklat renyah saya yang dibuat beberapa bulan lalu: kue yang sangat coklat (saya mengambil resep dari blog Amerika), ganache krim, dan renyah dengan rasa hazelnut yang enak, singkatnya, definisi kebahagiaan. Bahan-bahan : Saya menggunakan sirup maple dan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy, coklat Jivara, dan cocoa bubuk dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
4. Waktu persiapan : 40 menit + 30 menit memasak + pendinginan Untuk kue berdiameter 20 hingga 22cm : Kue coklat : tepung terigu cocoa bubuk baking powder baking soda 1 sejumput garam gula pasir gula muscovado atau gula merah 2 telur minyak netral atau minyak hazelnut krim kental 1 sendok teh ekstrak vanili kopi cair Siapkan kopi dan jaga agar tetap hangat selama persiapan kue.
5. Ayak tepung, cocoa, baking powder, dan baking soda.
6. Tambahkan garam dan gula.
7. Kemudian masukkan telur, minyak, dan vanili.
8. Akhiri dengan menambahkan kopi.
9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung.
10. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C selama sekitar 30 menit.
11. Kemudian, biarkan dingin.
12. Ganache : coklat susu madu netral krim cair penuh Panaskan krim dengan madu.
13. Lelehkan coklat perlahan-lahan dengan cara double boiler atau microwave.
14. Tuangkan krim panas sedikit demi sedikit ke atas coklat sambil terus diaduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
15. Biarkan sedikit mengkristal, lalu oleskan di atas kue yang sudah dingin.

16. Kerenyahan : coklat susu pasta hazelnut keripik dentelle yang dihancurkan Lelehkan coklat dengan pasta hazelnut.
17. Kemudian tambahkan keripik dentelle yang dihancurkan.
18. Oleskan kerenyahan di atas ganache dan biarkan mengkristal sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com