

Kue marmer jeruk & cokelat

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g mentega lunak
- 100g gula vergeoise
- 75g gula merah
- 2 telur
- 210g tepung
- 7g baking powder
- 1 sejumput garam
- 50g susu
- 70g krim cair
- 70g jus jeruk darah
- 20g jus jeruk darah
- 25g kepingan cokelat hitam

Préparation

1. Walaupun saya telah menulis sebuah buku tentang kue dengan lebih dari 50 resep, saya selalu memiliki ide baru untuk mencobanya dan memanjakan semua orang!
2. Di sini adalah kue marmer yang berbuah, lembut, sempurna untuk mereka yang menyukai kombinasi jeruk & cokelat.
3. Tentu saja, saya sarankan menggunakan jeruk darah seperti saya untuk rasa yang lebih, tetapi jika tidak, gunakan jeruk segar untuk memanfaatkan kulitnya yang akan memberikan banyak aroma pada kue.
4. Untuk menyimpannya beberapa hari, bungkus dengan plastik makanan segera setelah dikeluarkan dari cetakan, atau siapkan glasir cokelat hitam – minyak netral. Bahan-bahan : Saya menggunakan bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Peralatan : Cetakan kuePengupas kulit jeruk microplaneWaktu persiapan : 20 menit + 1 jam 10 menit memanggangUntuk kue sepanjang 20cm : Bahan-bahan : mentega lunak gula vergeoise gula merah Kulit dari 2 jeruk darah 2 telur tepung baking powder 1 sejumput garam susu krim cair jus jeruk darah Untuk bagian jeruk : bubuk kakao jus jeruk darah kepingan cokelat hitam Untuk merendam : 4 sendok makan jus jeruk darahResep : Campurkan kedua gula dengan kulit jeruk; jika memungkinkan, Anda bisa melakukannya beberapa jam sebelumnya atau malam sebelumnya, kue Anda akan lebih berasa.
6. Tambahkan mentega lunak dan aduk rata.
7. Kemudian tambahkan telur satu per satu sambil terus mengaduk di antara setiap penambahan, lalu tambahkan tepung, garam, dan baking powder yang telah diayak sebelumnya.
8. Akhirnya, tambahkan cairan: susu, krim, dan jus jeruk.
9. Selanjutnya, ambil adonan dan tambahkan kakao, jus jeruk, dan kepingan cokelat.
10. Tuangkan kedua adonan secara bergantian ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dialasi dengan kertas roti.
11. Untuk mendapatkan puncak yang indah dan rata, Anda bisa menambahkan sedikit mentega di tengah seperti yang terlihat di foto.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C selama 1 jam 10 menit.
13. Sebuah pisau yang ditusukkan ke dalam kue harus keluar kering.
14. Segera rendam kue dengan menggunakan kuas dengan jus jeruk darah.
15. Biarkan dingin lalu keluarkan dari cetakan sebelum menikmati!

