

Kue Cokelat (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g mentega lunak
- 2g garam
- 100g kuning telur (sekitar 6 kuning)
- 200g gula pasir
- 60g krim cair dengan 25% lemak
- 100g bubuk hazelnut
- 125g coklat hitam dengan 70% kakao (saya tidak punya, saya menggunakan Caraïbes Valrhona dengan 66% kakao)
- 100g tepung T55
- 25g bubuk kakao tanpa gula
- 150g putih telur
- 35g gula pasir
- 80g kepingan coklat (setengah Caraïbes, setengah Dulcey untuk saya)

Préparation

1. Kita lanjutkan dalam seri resep sederhana yang dibagikan oleh para koki kue di masa karantina ini!
2. Hari ini adalah kue coklat Karim Bourgi, kue yang sangat ber-coklat, tetapi juga lembut (dengan kerak renyah), padat, dan tentu saja lezat!
3. Ini sangat sederhana dan cepat untuk disiapkan :-). Bubuk hazelnut memberikan rasa coklat-hazelnut yang sangat enak tetapi Anda selalu dapat menggantinya dengan bubuk almond atau kelapa (atau lainnya) jika diperlukan!
4. Campurkan mentega lunak dengan garam, kuning telur, dan gula pasir.
5. Kemudian tambahkan krim, bubuk hazelnut, coklat leleh, tepung dan bubuk kakao.
6. Sementara itu, kocok putih telur dan kencangkan dengan gula.
7. Ambil sebagian kecil dan tambahkan dengan cepat ke adonan sebelumnya.
8. Selanjutnya, masukkan sisa secara perlahan, lalu akhiri dengan kepingan coklat.
9. Tuang adonan ke dalam loyang kue, dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada 150°C selama sekitar 1 jam 20 menit (periksa kematangan mulai dari 1 jam 10 menit dengan pisau yang dimasukkan ke dalam kue).
10. Biarkan sedikit dingin, kemudian keluarkan dari loyang dan nikmati!