

# Kopi Cokelat yang Luar Biasa

## Ingrédients

- 150g putih telur
- 150g gula pasir
- 150g gula halus
- 30g kakao
- 700g krim cair penuh
- 50g gula halus
- 30g Trablit
- 150g mascarpone

## Préparation

1. Mulailah mengocok putih telur hingga kaku.
2. Di tempat lain, campurkan kedua jenis gula.
3. Ketika putih telur mulai mengeras, tambahkan gula sedikit demi sedikit (tunggu setiap sendok gula tercampur sempurna sebelum menambahkan lagi).
4. Setelah semua gula tercampur dan meringue telah menjadi kaku, halus, dan mengkilap, tambahkan cokelat bubuk tanpa pemanis dan aduk perlahan dengan spatula.
5. Setelah meringue homogen, cetak tiga lingkaran berdiameter 18cm di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
6. Tempatkan dalam oven yang sudah dipanaskan hingga 100°C selama sekitar 1 jam.
7. Ketika meringue sudah dingin, siapkan chantilly: mulailah mengocok krim cair.
8. Ketika mulai kaku, tambahkan gula halus, lalu mascarpone dan terakhir trablit.
9. Jika Anda tidak memiliki trablit, Anda bisa menggunakan ekstrak kopi atau bahkan kopi yang sangat kental, tetapi dalam hal ini saya tidak tahu jumlahnya, jadi tambahkan kopi sedikit demi sedikit sambil mencicipi chantilly setiap kali ditambahkan.
10. Simpan chantilly di tempat yang dingin sambil menunggu perakitan.
11. Perakitan: QS serpihan cokelat Opsional: dekorasi cokelat (saya membuat lingkaran cokelat dengan dua ukuran berbeda untuk menghias kue saya).
12. Pada meringue pertama, semprotkan chantilly kopi.
13. Tutupi dengan meringue kedua, semprotkan kembali chantilly lalu tutupi chantilly dengan serpihan cokelat.
14. Akhirnya, letakkan meringue terakhir lalu tutupi seluruh kue dengan chantilly.
15. Taburi sisi luar dengan serpihan cokelat, lalu hiasi sesuai keinginan Anda: dengan cokelat, meringue, chantilly... lalu nikmati!
16. ;- ) (Kue tentunya harus disimpan dalam lemari es).