

Kue terbalik cokelat & jeruk

Ingrédients

- 2 jeruk
- 400g air
- 200g gula
- 90g mentega lembut
- 120g gula
- 3 telur
- 50g jus jeruk
- 100g cokelat
- 170g tepung
- 4g baking powder
- 65g krim cair penuh

Préparation

1. Saya sangat ingin membuat kue cokelat & jeruk darah, sayangnya jeruk darah yang saya beli ternyata lebih mirip jeruk biasa!
2. Tidak masalah, cokelat-jeruk juga sangat enak, jadi inilah resep yang sangat sederhana dan akan memuaskan Anda jika Anda adalah penggemar kombinasi ini.
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 15 menit Waktu memasak: 20 + 30 menit Untuk kue berdiameter 26cm | 8 orang:
Bahan-bahan: 2 jeruk air gula mentega lembut gula Kulit dari satu jeruk 3 telur jus jeruk cokelat tepung baking powder krim cair penuh Resep: Didihkan air dan gula.
5. Iris jeruk menjadi irisan setengah sentimeter tebalnya.
6. Masukkan irisan ke dalam sirup dan biarkan masak selama 20 menit dengan api kecil.
7. Kemudian, tiriskan, seka dengan kertas dapur, dan biarkan dingin.
8. Lelehkan cokelat.
9. Campurkan mentega lembut dengan gula dan kulit jeruk.
10. Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok di antara setiap penambahan.
11. Tambahkan jus jeruk kemudian cokelat cair.
12. Kemudian campurkan tepung dan baking powder yang telah diayak, lalu krim cair.
13. Oleskan mentega pada loyang berdiameter 26cm, dan letakkan lingkaran kertas perkamen di dasar loyang untuk memudahkan pemindahan kue.
14. Oleskan mentega pada kertas perkamen, kemudian taburi gula di seluruh permukaan loyang.
15. Susun irisan jeruk, lalu tutupi dengan adonan kue.
16. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 menit (ujung pisau harus keluar bersih).
17. Keluarkan kue segera, kemudian biarkan hangat sebelum menikmatinya!