

Kue Lembut Cokelat Susu & Almond/Hazelnut

Ingrédients

- 3 telur
- 125g gula
- 185g coklat susu dengan minimal 40% kakao
- 120g mentega
- 50g bubuk almond atau hazelnut
- 100g tepung
- 50g krim
- 60g praline
- 65g azelia
- 10g madu
- 20g mentega

Préparation

1. Sudah ada beberapa resep kue coklat di sini, tetapi belum ada yang menggunakan coklat susu.
2. Ini tercapai dengan kue coklat susu & hazelnut atau almond yang lembut Ngomong-ngomong, saya mencatat bubuk almond atau hazelnut, tetapi Anda juga bisa menggunakan pecan, walnut, atau buah kering pilihan Anda, sama untuk praline dalam resep ganache.
3. Ganache tentu saja opsional, meskipun menambahkan dosis yang baik dari kelezatan Peralatan: Cincin 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk almond dan hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
4. Saya menggunakan coklat Bahibé dan Azelia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan: 30 menit + 30 menit pemanggangan Untuk kue berdiameter 18cm: Kue lembut: 3 telur gula coklat susu dengan minimal 40% kakao mentega bubuk almond atau hazelnut tepung Kocok telur dengan gula selama 10 sampai 15 menit, hingga campuran menjadi putih dan mengembang.
6. Sementara itu, lelehkan coklat susu dengan mentega, lalu tuangkan campuran ini ke dalam telur kocok dan kocok dengan cepat.
7. Akhirnya, tambahkan tepung dan bubuk almond/hazelnut yang sudah diayak dan campurkan dengan spatula.
8. Tuangkan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau gula, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 175°C selama 30 hingga 35 menit.
9. Biarkan dingin.
10. Ganache: krim praline azelia madu mentega Beberapa hazelnut Lelehkan coklat, lalu tambahkan praline.
11. Panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan campuran tersebut ke atas coklat sambil diaduk hingga menjadi ganache yang halus.
12. Tambahkan kemudian mentega yang telah dipotong kecil-kecil dan aduk hingga tercampur.
13. Biarkan dingin dan mengkristal, kemudian oleskan ganache pada kue, hiasi dengan beberapa hazelnut dan nikmati!