

Cokelat lembut

Ingrédients

- 75g cokelat hitam dengan 70% kakao
- 75g krim cair penuh
- 55g mentega
- 45g bubuk kakao tanpa gula
- 3 telur
- 85g gula pasir (1)
- 25g tepung
- 35g gula pasir (2)

Préparation

1. Sepotong kue cokelat selalu menyenangkan, bukan?
2. Terutama saat kue itu lembut dan meleleh, dengan kerak yang sedikit renyah!
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Guanaja & bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (tautan afiliasi).
4. Mulailah dengan menyiapkan ganache: panaskan krim cair, lalu tuangkan ke cokelat yang sebagian meleleh.
5. Emulsikan dengan spatula atau blender tangan sampai mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
6. Tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, aduk rata, lalu masukkan kakao.
7. Pisahkan putih telur dari kuning telur.
8. Kocok kuning telur dengan gula (1) hingga pucat.
9. Campurkan campuran cokelat ke kuning telur, lalu tambahkan tepung.
10. Kocok putih telur hingga kaku dengan gula (2).
11. Tambahkan secara perlahan ke dalam campuran sebelumnya.
12. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah dialasi kertas roti atau diolesi mentega dan ditaburi tepung.
13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C selama 30 menit, lalu lanjutkan pemanggangan selama 45 hingga 50 menit pada suhu 120°C (jika perlu, tutup kue dengan aluminium foil untuk akhir pemanggangan).
14. Dinginkan, lalu sajikan kue dengan satu sendok chantilly, sedikit crème anglaise, atau satu bola es krim, dan nikmati!