

Torta Caprese

Ingrédients

- 160g ya chokoleti nyeusi
- 120g ya siagi
- 140g ya sukari ya kawaida
- 175g ya unga wa lozi

Préparation

1. Ingawa jina la torta caprese haliashirii hivyo, si tarti bali ni keki laini na yenye majimaji ya chokoleti, kwa msingi wa unga wa lozi na hivyo haina gluten.
2. Resheni ni rahisi sana, na ni bora zaidi kuliko inavyokuwa rahisi kuandaa.
3. Nilichukua kutoka kwa mapishi yanayotolewa na roboti ya Kenwood Cooking Chef, roboti yangu mpya (na bora) ambayo inapima, inachemsha, inapika, inachanganya na mambo mengine mengi!
4. Ikiwa inakuvutia, unapata viambatanisho vitatu vya bure na msimbo ILETAITUNGATEAU kwa ununuzi wa Cooking Chef (ushirikiano wa kibiashara).
5. Viungo:Nimetumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirika).
6. Nimetumia unga wa lozi Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si ushirika).
7. Vifaa:Roboti Kenwood Cooking Chef Duru ya cm 22 Muda wa maandalizi: dakika 20 + dakika 30 za kuokaKwa keki ya kipenyo cha 20 hadi 22cm: Viungo: ya chokoleti nyeusi ya siagi Mayai 4, tukiacha yolk ya sukari ya kawaida ya unga wa lozi Resheni: Piga yolk za mayai na sukari.
8. Ongeza unga wa lozi (ulochujwa endapo hutaki kukutana na mimi na "makunyanzi madogo" ya lozi kwenye keki, ingawa ilikuwa nzuri sana hivyo).
9. Yeyusha chokoleti na siagi kwa upole.
10. Changanya maandalizi mawili.
11. Piga weupe wa mayai hadi ngumu, na uongeze kwa uangalifu kwenye maandalizi yaliyotangulia.
12. Mimina unga kwenye sufuria ya keki iliyo na siagi na iliyonawirishwa au iliyowekwa karatasi ya kuoka.
13. Weka kwenye tanuri iliyotangulia kupashwa moto hadi 180°C kwa dakika 30 (unajua kisu kinatoka kavu).
14. Acha ipoe, kisha utoe kwenye mold na ujiburudishe!