

Keki ya karamel ya siagi ya chumvi

Ingrédients

- 25g ya sukari ya kahawia
- 185g ya siagi ya nusu-sali
- 250g ya karamu ya siagi ya chumvi
- 35g ya unga

Préparation

1. Baada ya fondant ya chokoleti, hapa kuna ndugu yake mdogo, fondant ya karamu.
2. Viungo 5 na dakika 15 tu za maandalizi kwa matokeo yenye harufu nzuri na laini sana!
3. Unaweza kutumia karamu ya siagi ya chumvi kutoka dukani, au kuifanya nyumbani, katika kesi hiyo utapata mapishi hapa chini.
4. Mwishowe, muda na joto la kupika lazima yawe sawa kulingana na oveni yako na muundo unayotaka kupata!
5. Fanya sukari ikayeyuke bila maji.
6. Pasha moto ya cream ya kioevu.
7. Wakati karamu ina rangi nzuri, ongeza polepole cream moto huku ukitazama madoa na ukichanganya kwa kutumia whip.
8. Wakati cream yote imejumuishwa, ongeza ya siagi yenye crystals za chumvi au siagi tamu + kidogo cha chumvi ya maua, changanya vizuri, fanya iwe nzito kwa dakika 2 hadi 3 kwa moto wa kati kisha acha ipoe kabla ya kuchukua na kuendelea na mapishi.
9. Mapishi: Piga mayai na sukari ya kahawia hadi upate mchanganyiko wa povu, mweupe na kidogo umejaa.
10. Fanya siagi ikayeyuke, kisha changanya na karamu.
11. Mimina mchanganyiko huu kwenye mayai, kisha ongeza unga uliofutwa.
12. Wakati mchanganyiko ni wa homogenous, mimina kwenye mold ya 16 hadi 18cm ya kipenyo na acha ipumzike kwa dakika 20 hadi 30.
13. Preheat oven hadi 210°C.
14. Wakati wa kuingiza keki, punguza joto hadi 120°C na pika kwa takriban dakika 30, ambayo lazima iwe sawa kulingana na oveni yako na muundo unaotaka!