

Keki ya ndoto (keki ya chokoleti yenye croquant)

Ingrédients

- 250g ya unga
- 55g ya cocoa ya unga
- 4g ya unga wa kuoka
- 4g ya bicarbonate
- 1 punje nzuri ya chumvi
- 200g ya sukari ya unga
- 110g ya sukari ya muscovado au vergeoise
- 2 mayai
- 120g ya mafuta yasiyo na ladha au mafuta ya hazelnut
- 180g ya cream ya nzito
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 240g ya kahawa ya kioevu
- 225g ya chokoleti ya maziwa
- 25g ya asali isiyo na ladha
- 150g ya cream ya nzito
- 100g ya chokoleti ya maziwa
- 120g ya puree ya hazelnut
- 100g ya crepes dentelles zilizovunjika

Préparation

1. Nilion keki hii ikipita mara kadhaa kwenye mitandao ya kijamii katika wiki chache zilizopita, na ilionekana tamu sana kiasi kwamba sikuweza kujizuia na nilitaka kuijaribu!
2. Hatimaye ni toleo la chokoleti zaidi la keki yangu ya crispy ya chokoleti niliyoandaa miezi michache iliyopita: keki yenye chokoleti nyingi (nilichukua mapishi kwenye blogu ya Marekani), ganache yenye creamu na crispy yenye ladha nzuri ya hazelnut, kwa kifupi, tafsiri ya furaha Viungo :Nilitumia siropu ya maple na karanga za pecan Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
3. Nilitumia kiwango cha vanilla Norohy, chokoleti Jivara na cocoa ya unga kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
4. Wakati wa maandalizi: dakika 40 + dakika 30 za kupika + kupoaKwa keki yenye kipenyo cha cm 20 hadi 22: Keki ya chokoleti: ya unga ya cocoa ya unga ya unga wa kuoka ya bicarbonate 1 punje nzuri ya chumvi ya sukari ya unga ya sukari ya muscovado au vergeoise 2 mayai ya mafuta yasiyo na ladha au mafuta ya hazelnut ya cream ya nzito 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla ya kahawa ya kioevu Andaa kahawa na uihifadhi kwa joto wakati wa maandalizi ya keki.
5. Chuja unga, cocoa, unga wa kuoka na bicarbonate.
6. Ongeza chumvi na sukari.
7. Kisha ongeza mayai, mafuta na vanilla.
8. Maliza kwa kuongeza kahawa.
9. Mimina mchanganyiko kwenye mduara wako au chombo cha keki kilichopakwa siagi na unga.
10. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 175°C kwa takriban dakika 30.
11. Kisha, acha ipoe.
12. Ganache: ya chokoleti ya maziwa ya asali isiyo na ladha ya cream ya nzito Pasha cream na asali.
13. Suluhisha chokoleti polepole kwenye mvuke au kwenye microwave.
14. Mimina cream ya moto kidogo kidogo kwenye chokoleti huku ukichanganya vizuri ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.

15. Acha ikishikilia kidogo, kisha ikandamize juu ya keki iliyopoa.
16. Crispy: ya chokoleti ya maziwa ya puree ya hazelnut ya crepes dentelles zilizovunjika Sulfisha chokoleti na puree ya hazelnut.
17. Kisha ongeza crepes dentelles zilizovunjika.
18. Pandisha crispy juu ya ganache na acha ikishikilia kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com