

Keki ya mchanganyiko wa machungwa na chokoleti

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g ya siagi iliyopondwa
- 100g ya sukari ya vergeoise
- 75g ya sukari ya kahawia
- 210g ya unga
- 7g ya unga wa kuoka
- 50g ya maziwa
- 70g ya cream ya maji
- 70g ya juisi ya machungwa ya damu
- 20g ya juisi ya machungwa ya damu
- 25g ya vipande vya chokoleti nyeusi

Préparation

1. Ingawa niliandika kitabu kuhusu keki chenye mapishi zaidi ya 50, bado nina mawazo mapya ya kujaribu na kufurahisha kila mtu!
2. Hapa ni keki ya marbled lakini yenye matunda, laini sana, bora kwa wale wanaopenda mchanganyiko wa machungwa & chokoleti.
3. Nakusihi utumie machungwa ya damu kama mimi kwa ladha zaidi, lakini vinginevyo, katika kila hali tumia machungwa freshi ili kutumia maganda ambayo yatatoa harufu nzuri kwa keki.
4. Kuhifadhi kwa siku kadhaa, pakia katika filamu ya chakula mara tu baada ya kuondoa kwenye chombo, au pia andaa icing ya chokoleti nyeusi – mafuta yasiyo na ladha Viambato :Nilitumia kakao ya unga kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Vifaa :Chombo cha kekiZesteur microplaneWakati wa maandalizi : dakika 20 + saa 1h10 ya kupikaKwa keki ya urefu wa cm 20 : Viambato : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya vergeoise ya sukari ya kahawia Maganda ya machungwa ya damu 2 Mayai 2 ya unga ya unga wa kuoka Chumvi kidogo ya maziwa ya cream ya maji ya juisi ya machungwa ya damu Kwa sehemu ya machungwa : ya kakao ya unga ya juisi ya machungwa ya damu ya vipande vya chokoleti nyeusi Kwa kupaka : vijiko 4 vya juisi ya machungwa ya damuMapishi : Changanya sukari hizo mbili na maganda ya machungwa; ikiwa inawezekana, unaweza kufanya hivyo masaa kadhaa mapema au usiku wa kabla, keki yako itakuwa na ladha zaidi.
6. Ongeza siagi iliyopondwa na changanya vizuri.
7. Kisha ongeza mayai mmoja mmoja ukichanganya vizuri kati ya kila ongezeko, kisha unga, chumvi na unga wa kuoka uliosafishwa awali.
8. Hatimaye, ongeza viowevu: maziwa, cream na juisi ya machungwa.
9. Kisha, chukua ya mchanganyiko na ongeza kakao, juisi ya machungwa na vipande vya chokoleti.
10. Mimina mchanganyiko wote wawili kwa zamu ndani ya chombo kilichotiwa siagi na unga au kilichofunikwa na karatasi ya kuoka.
11. Ili kupata umbo zuri la juu, unaweza kuongeza siagi katikati kama unavyoona kwenye picha.
12. Pika katika oveni iliyopashwa moto kwa 150°C kwa saa 1h10.
13. Kisu kilichowekwa ndani ya keki kinapaswa kutoka kavu.
14. Paka keki mara moja kwa kutumia brashi na juisi ya machungwa ya damu.
15. Acha ipate baridi kisha uondoe kwenye chombo kabla ya kufurahia!