

Keki ya chokoleti na karamu ya siagi ya chumvi kama ya Baulois

Ingrédients

- 180g ya chokoleti ya giza (nime tumia Caranoa ya Valrhona, chokoleti ya giza yenye harufu ya karamu ya siagi ya chumvi)
- 250g ya mayai (mayai 5 ya kati)
- 200g ya siagi ya chumvi
- 130g ya sukari ya kahawia
- 140g ya karamu ya siagi ya chumvi
- 40g ya unga T45

Préparation

1. Mapishi ya haraka na ya kupendeza leo, keki ya chokoleti na karamu ya siagi ya chumvi!
2. Wakati mfupi wa maandalizi, unahitaji tu uvumilivu kidogo kwa kupika na kuacha ipoe kabla ya kufurahia;-) Nime tumia chokoleti ya Caranoa, chokoleti ya Valrhona yenye ladha ya karamu ya siagi ya chumvi, lakini unaweza kutumia chokoleti ya giza unayopenda.
3. Hakuna kingine cha kuongeza, nadhani picha zinaongea zenyewe!
4. T45Kama huna karamu, unaweza kuifanya: andaa karamu kavu kwa kutumia sukari .
5. Punguza moto kwa ya cream ya joto kisha ongeza ya siagi ya chumvi nje ya moto huku ukichanganya vizuri.
6. Acha ipoe kisha chukua kwa ajili ya mapishi.
7. Mapishi: Fanya chokoleti ikayeyuke pamoja na siagi kwa kutumia bain-marie.
8. Wakati zimeyeyuka, ongeza karamu ya siagi ya chumvi.
9. Kando, piga mayai na sukari ya kahawia kwa dakika chache ili kupata mchanganyiko wa povu.
10. Ongeza mchanganyiko wa chokoleti-karamu-siagi, kisha unga uliofutwa huku ukichanganya kwa upole.
11. Mimina kwenye mold au mduara ulioandikwa kwa karatasi ya wax ya 18cm ya kipenyo, kisha acha ipumzike wakati wa kuandaa oveni (kati ya dakika 15 na 30, hii itasaidia kuunda ganda la juu vizuri wakati wa kupika).
12. Washa oveni kwa 210°C.
13. Weka keki kwenye oveni kwa dakika 5, kisha punguza joto la oveni hadi 120°C na endelea kupika kwa dakika 30 hadi 40 (kulingana na kama unataka iwe laini zaidi au kidogo, niliacha kwa dakika 38 kwa sababu sipendi keki zinazovuja wakati wa kukata).
14. Toa keki kwenye oveni, acha ipoe kidogo, itoe kwenye mold na ufanye furaha!