

Chokoleti ya maziwa, peari na karanga

Ingrédients

- 190g ya chocolate ya maziwa yenye angalau 45% ya kakao
- 160g ya siagi
- 4 mayai
- 115g ya sukari
- 20g ya unga wa karanga
- 15g ya unga
- 2 pears

Préparation

1. Chocolat na pear, muungano unaofanya kazi kila wakati!
2. Hapa wameunganishwa katika keki ya chocolate ya maziwa, ambayo nimeongeza kidogo ya karanga kwa ladha zaidi ☐ Viungo : Nime tumia unga wa karanga Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
3. Nime tumia chocolate Hukambi kutoka Valrhona (kama huna, unaweza kutumia Bahibé) : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
4. Vifaa : Mzunguko wa 20cm Whisk Muda wa maandalizi : dakika 20 + dakika 40 za kupikaKwa keki ya 20cm ya kipenyo / watu 8 : Viungo : ya chocolate ya maziwa yenye angalau 45% ya kakao ya siagi 4 mayai ya sukari ya unga wa karanga ya unga 2 pears QS ya karanga Mapishi : Sokota chocolate na siagi.
5. Ongeza sukari, changanya vizuri, kisha ongeza mayai mmoja mmoja.
6. Kisha, ongeza unga wa karanga na unga.
7. Mimina mchanganyiko kwenye chombo chako, kisha ongeza pears zilizokatwa kwa vipande vidogo juu.
8. Mwishowe, ongeza karanga zilizovunjwa juu.
9. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 150°C kwa dakika 40, kisha acha ipoe kabla ya kuondoa na kufurahia!
10. Unaweza kurekebisha muda wa kupika kati ya dakika 35 na 45 ikiwa unataka keki iwe laini zaidi, au kinyume chake iwe ngumu zaidi.