

Keki ya rasiberi

Ingrédients

- 60g ya siagi
- 120g ya sukari
- 200g ya puree ya raspberry aina ya Ponthier
- 50g ya cream ya maji yenye 30% ya mafuta
- 7g ya unga wa kuokea
- 200g ya unga
- 25g ya puree ya raspberry
- 40g ya maji
- 20g ya sukari
- 250g ya inspiration raspberry ya Valrhona
- 65g ya mafuta yasiyo na harufu (aina ya mbegu za zabibu)

Préparation

1. Baada ya flani ya patisserie ya raspberry ili kutumia puree ya matunda iliyofunguliwa, huu hapa ni keki ya raspberry!
2. Ninapotumia puree za matunda katika baadhi ya mapishi, ni nadra kumaliza lita haraka, kwa hiyo hujaribu kupata mapishi kuepuka upotevu (bila shaka, unaweza kugandisha puree kwa umbo la vipande vya barafu lakini kama friza imejaa, ni vizuri kuwa na mapishi mkononi ili kuitumia).
3. Anza kwa kuyeyusha siagi, kisha iache ipoe.
4. Piga mayai na sukari, kisha ongeza puree ya raspberry na cream ya maji.
5. Ongeza unga na unga wa kuokea uliosafishwa, kisha maliza kwa kuongeza siagi iliyoyeyushwa iliyopoa.
6. Mwaga mchanganyiko wa keki kwenye mould ya keki iliyopakwa siagi na unga au iliyofunikwa na karatasi ya kuokea, kisha weka kwenye jiko kwa 160°C kwa takriban saa 1 (hakikisha kwa kutumia ncha ya kisu iliyochomwa kwenye keki, muda wa kuoka unaweza kubadilika kulingana na majiko).
7. Muda mfupi kabla ya kumaliza kuoka, andaa syrup ya kutia ladha.
8. Keki ikishaiva, itoe kwenye mould na iache ipoe kwenye wavu.
9. Weka kwenye moto hadi viosha vichanganyike kabisa kwenye sufuria.
10. Sukari ikisha yeyuka kabisa, ondoa sufuria kwenye moto.
11. Makinikia keki ikiwa bado moto kwa kutumia mswaki.
12. Yeyusha inspiration ya raspberry katika bain-marie, kisha ongeza mafuta.
13. Changanya vizuri, kisha subiri icing iwe kati ya 30 na 35°C ili umimine kwenye keki iliyowekwa kwenye wavu.
14. Acha igande, kisha furahia!