

# Keki ya karanga za Grisons

## Ingrédients

- 300g unga
- 100g sukari
- 175g siagi
- 1 yai
- 220g ya sukari
- 25g ya maji
- 200g ya cream nzima ya kioevu
- 40g ya asali
- 300g ya karanga
- 1 yai kwa kupaka

## Préparation

1. Keki, tarti, pie ; kutoka Grisons, Engadine... hii 'specialité' ya Uswizi inaonekana kuwa na majina mengi kama ilivyo kwa mapishi, na bado sijawaambia kuhusu jina lisilo la kifaransa (Bündner Nusstorte au Tuorta da Nusch Engiadinaisa), lakini msingi unabaki kuwa ule ule: unga wa mkate, karanga nyingi na caramel ya asali kama kiambatanisho.
2. Ni keki rahisi sana kutengeneza na inaweza kuhifadhiwa kirahisi kwa siku kadhaa (nimesoma hata ikiwa imefungwa vizuri, inaweza kuhifadhiwa kwa wiki kadhaa kwenye friji, jaribu!
3. ).
4. Nzuri, na mnaweza kudhani, kutokana na orodha ya viambato, ni kitindamlo chenye utajiri wa ladha, na nikirudia nafikiri ningeitengeneza zaidi kwenye fremu badala ya mviringo ili kuwa na uwezo wa kuichapa katika vibabu vidogo kama brownie Viambato:Nimetumia karanga na asali Koro: nambari ya kupon ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (isiyokuwa ya kifedha).
5. Vifaa: Fremu ya 24cm Sahani yenye matundu Muda wa maandalizi: dakika 40 + dakika 30 za kupika Kwa keki ya kipenyo cha 20 hadi 24cm kulingana na unene unaotakiwa: Mkate wa unga: unga sukari siagi 1 yai Changanya unga na sukari na siagi iliyokatwa vipande vidogo mpaka upate umbo la 'crumble'.
6. Ongeza yai na changanya haraka ili kuunda mpira.
7. Gawanya unga katika vipande viwili, kimoja kikubwa zaidi kuliko kingine, vifunge kwenye filamu ya chakula na ziweke kwenye jokofu kwa angalau saa 1.
8. Wakati huu, unaweza kuandaa utajiri wa ndani.
9. Utajiri wa ndani: ya sukari ya maji ya cream nzima ya kioevu ya asali ya karanga Andaa caramel kwa kutumia sukari na maji.
10. Wakati ina rangi nzuri ya kahawia, itoe kwa cream ya kioevu, kisha ongeza asali na karanga (nzima au zilizokatwa kidogo kulingana na unapenda).
11. Endelea kupika kwa dakika chache mpaka caramel iambatanishe vizuri karanga na mchanganyiko uwe wa sirupu.
12. Acha ipoe kidogo.
13. Kupika: 1 yai kwa kupaka Tandaza moja ya unga wako mkubwa zaidi na ukae ndani ya fremu au sufuria ya kipenyo cha 24cm iliyopakwa siagi.
14. Mimina caramel ya karanga ndani yake, ukikandamiza mchanganyiko vizuri.
15. Tandaza keki nyingine ya pili na uiongeze juu ya hiyo kufanya pie (kama inahitajika unaweza kutumia

kidogo cha maji kuunganisha unga mbili).

16. Paka keki kwa kutumia brashi na yai lililopigwa, kisha unaweza kutengeneza muundo juu yake kwa kutumia nyuma ya kisu kama unatamani; chonga mashimo machache kwenye uso ili mvuke iweze kutoroka wakati wa kupika bila kulipua keki.

17. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 30 za kupika.

18. Acha ipoe kwenye halijoto ya kawaida kabla ya kutoa na kufurahia tamu yako!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)