

Keki ya chokoleti (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g ya siagi ya pommade
- 2g ya chumvi
- 100g ya mayai ya njano (takriban mayai 6 ya njano)
- 200g ya sukari ya unga
- 60g ya krimu ya maji yenye mafuta 25%
- 100g ya unga wa hazel
- 125g ya chokoleti nyeusi yenye kakao 70% (sikuwa nayo, nilitumia ya caraiibes ya Valrhona yenye kakao 66%)
- 100g ya unga wa ngano T55
- 25g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 150g ya mayai ya weupe
- 35g ya sukari ya unga
- 80g ya chipsi za chokoleti (nusu Caraiibes, nusu Dulcey kwangu)

Préparation

1. Tunaendelea katika mfululizo wa mapishi rahisi yaliyochapishwa na wapishi wa keki wakati huu wa kujitenga!
2. Leo ni keki ya chokoleti ya Karim Bourgi, keki yenye chokoleti tele, lakini pia laini (ikiwa na ukoko mgumu), nzito, na muhimu zaidi ni tamu!
3. Ni rahisi na ya haraka kuandaa :-) Poda ya hazel inatoa ladha ya chokoleti na hazel nzuri sana lakini unaweza kuibadilisha kwa kutumia unga wa lozi au nazi (au vingine) ikiwa ni lazima!
4. Changanya siagi ya pommade na chumvi, mayai ya njano na sukari ya unga.
5. Ongeza baadaye krimu, unga wa hazel, chokoleti iliyoyeyuka, unga wa ngano na kakao ya unga.
6. Mbali, piga mayai ya weupe na uzitie nguvu kwa sukari .
7. Chukua sehemu ndogo na iongeze haraka kwenye mchanganyiko uliotangulia.
8. Changanya kwa uangalifu iliyosalia, kisha maliza kwa kuongeza chipsi za chokoleti.
9. Mimina mchanganyiko kwenye chombo cha keki, na upike kwenye oveni iliyowashwa kwa joto la 150°C kwa muda wa takriban saa 1 na dakika 20 (hakikisha ikiwa imeiva kuanzia saa 1 na dakika 10 kwa kutumia kisu kilichoingizwa kwenye keki).
10. Iache ipoe kidogo, kisha iondoe kwenye chombo na ufurahie!