

Keki ya tufaha iliyo na karameli

Ingrédients

- 175g ya sukari
- 130g ya sukari
- 110g ya siagi
- 130g ya unga
- 5g ya chachu

Préparation

1. Tunaendelea katika mfululizo wa mapishi ya haraka na viungo vya msingi kwa mara hii, keki ya matunda.
2. hatuwezi kula chokoleti kila siku ;-)) Keki hii bado ni tamu sana: ni keki iliyogeuzwa iliyokatika sukari ya caramel na ina matunda, kama keki ya tatin.
3. Matunda yaliyoyeyushwa, ukoko wenye ukoko mzito na uliokatika caramel na kipande laini, huu ndio mpango wa leo, yote kwa chini ya dakika 20 za maandalizi!
4. Kwanza kabisa, paka vizuri mafuta kwenye sufuria yako na kisha kata duara la karatasi ya ngozi ambayo utashikilia chini ya sufuria (kuondoa itaweza kuwa rahisi zaidi kwa njia hii).
5. Weka sukari kwenye sufuria na iache ichemke hadi iweke caramel yenye rangi ya kahawia na iliyolainika (makini, inapita haraka kutoka caramel yenye rangi ya kahawia hadi iliyoungua ;-)).
6. Imimina mara moja chini ya sufuria na ieneze kila sehemu, haraka kwa sababu inapoza na kuwa ngumu haraka.
7. Iacha ienee chrystalize.
8. Anza kwa kuyeyusha siagi juu ya moto wa chini.
9. Kisha, iachilie ipoe.
10. Piga mayai na sukari mpaka uwe na mchanganyiko uliochanganyika na kuongezeka kidogo.
11. Ongeza unga na chachu na uchanganye haraka, mpaka upate mchanganyiko uliochanganyika vizuri.
12. Chukua vijiko vichache vya mchanganyiko huu na uongeze kwenye siagi iliyo kidogo ipoa.
13. Changanya vizuri, kisha urudishe yote kwenye mchanganyiko wa awali.
14. Changanya ili kuwa na donge lililo na mchanganyiko sawa.
15. Menya maapulo yako na ukate vipande vinane.
16. Vieneze usawa chini ya sufuria yako, kisha hifadhi donge la keki.
17. Weka kwenye oveni iliyopasha moto hadi 180°C kwa dakika 40.
18. Ukitoa kwenye oveni, toa mara moja na uondoe karatasi ya ngozi.
19. Wacha ipowe kidogo, kisha ufurahie!