

Kahawa ya kupendeza - chokoleti

Ingrédients

- 150g ya wazungu wa mayai
- 150g ya sukari ya kawaida
- 150g ya sukari ya unga
- 30g ya kakao
- 700g ya cream nzima ya maji
- 50g ya sukari ya unga
- 30g ya Trabliti
- 150g ya mascarpone

Préparation

1. Anza kupiga wazungu wa mayai hadi kuwa na povu.
2. Kando, changanya aina mbili za sukari.
3. Wakati wazungu wanaanza kukaza, ongeza sukari polepole (subiri kila kijiko cha sukari kiingie vizuri kwa wazungu kabla ya kuongeza kipya).
4. Baada ya sukari yote kuingia na meringue kuwa imara, laini na yenye kung'aa, ongeza kakao isiyo na sukari na uingize kwa upole kwa kutumia maryse.
5. Baada ya meringue kuwa sawasawa, pakua miduara mitatu ya kipenyo cha 18cm kwenye sinia yenye karatasi ya kuoka.
6. Weka kwenye oveni iliyo moto kwa nyuzi joto 100°C kwa takriban saa 1.
7. Wakati meringue zikipoza, tengeneza chantilly: anza kupiga cream ya maji.
8. Ikianza kuwa imara, ongeza sukari ya unga, kisha mascarpone na mwisho trabliti.
9. Kama huna, unaweza kutumia kiini cha kahawa au hata kahawa nene sana, lakini katika hali hiyo sijui kiasi hivyo ongeza kahawa hatua kwa hatua ukiionja chantilly kila wakati.
10. Weka chantilly kwenye friji wakati unangoja kuunganisha.
11. Kuunganisha : QS ya vipande vya chokoleti Hiari: mapambo ya chokoleti (nilitengeneza miduara ya chokoleti ya ukubwa tofauti kwa kupamba keki yangu).
12. Juu ya sinia la kwanza la meringue, pakua chantilly ya kahawa.
13. Funika na sinia ya pili ya meringue, kisha tena chantilly na funika chantilly na vipande vya chokoleti.
14. Hatimaye, weka sinia la mwisho la meringue kisha funika keki nzima na chantilly.
15. Nyunyiza vipande vya chokoleti pande zote, kisha pamba jinsi unavyotaka: kwa chokoleti, meringue, chantilly.
16. kisha furahia!
17. ;-) (Keki inapaswa kuhifadhiwa kwenye friji).