

Keki ya mikate ya chokoleti na pistachio

Ingrédients

- 150g ya unga
- 2 mayai
- 38.5g ya maziwa
- 20g ya sukari
- 100g ya unga
- 40g ya kakao ya unga
- 2 mayai
- 38.5g ya maziwa
- 25g ya sukari
- 440g ya maziwa
- 75g ya krimu kiowevu
- 100g ya mayai
- 50g ya sukari
- 50g ya maizena
- 200g ya puree ya pistachio
- 85g ya siagi laini

Préparation

1. Ni karibu na Chandeleur, kwa hivyo hii hapa kurudi kwa crepes!
2. Tayari una mapishi yangu ya crepes kwenye blogu, pamoja na keki za crepes lakini zinafaa kwa majira ya joto na matunda mekundu, kwa hivyo wakati huu nimeamua kutengeneza keki ya crepes inayofaa kwa msimu huu, na chokoleti na pistachio.
3. Kwa hivyo tunapata crepes asili, crepes za chokoleti, krimu ya keki yenye harufu nzuri ya pistachio na vipande vya chokoleti!
4. Hakuna kitu kigumu mno, hakuna tanuri na vifaa vichache vinavyohitajika kwa sababu na sufuria, sufuria ya kupika, whisk na kijiko unaweza kumaliza J Vifaa : Nina crêpière Le Creuset, tofauti pekee na hiyo ni kwamba yangu ni ya 24cm.
5. Changanya mayai na unga na sukari.
6. Kisha, ongeza maziwa kidogo kidogo ukikoroga vizuri kati ya kila kuongeza mpaka upate pasta ya crepe laini na isiyo na mabongobongo.
7. Acha pasta ipumzike kwa saa 1, kisha pika crepes kwenye crêpière iliyo na mafuta kidogo na moto kabisa.
8. Weka juu ya crepes baada ya kupika kwenye sahani, na ufunike kwa karatasi ya alumini ili zibaki laini.
9. Changanya mayai na unga, kakao na sukari.
10. Kisha, ongeza maziwa kidogo kidogo ukikoroga vizuri kati ya kila kuongeza mpaka upate pasta ya crepe laini na isiyo na mabongobongo.
11. Acha pasta ipumzike kwa saa 1, kisha pika crepes kwenye crêpière iliyo na mafuta kidogo na moto kabisa.
12. Weka juu ya crepes baada ya kupika kwenye sahani, na ufunike kwa karatasi ya alumini ili zibaki laini.
13. Pika maziwa na krimu.
14. Koroga mayai na sukari, kisha ongeza maizena na koroga tena.
15. Mimina nusu ya maziwa ya moto kwenye mayai, ukikoroga, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
16. Pika juu ya moto wa kati ukikoroga mpaka krimu iwe nzito.
17. Ondoa kwenye moto, ongeza siagi kisha puree ya pistachio.

18. Wakati krimu ya keki ni laini, mimina kwenye sahani, weka plastiki moja kwa moja na kisha weka kwenye friji.
19. Mkusanyiko: Vipande au pearls za krispi za chokoleti Pistachio chache Wakati crepes na krimu ya keki ni baridi, anza mkusanyiko: kata crepes zote na duara la 20cm (au zaidi kulingana na ukubwa wa crepes zako).
20. Weka crêpe ya kwanza ya kakao kwenye sahani yako ya kuhudumia.
21. Paka safu nyembamba ya krimu juu yake.
22. Ongeza crêpe ya asili, kisha tena krimu, na endelea hivyo hadi crepes ziishe.
23. Kila 3 au 4 crepes, ongeza vipande vya chokoleti au pearls za krispi juu ya krimu.
24. Mwisho, funika keki ya crepes na krimu ya pistachio iliyobaki, kisha weka kwenye friji.
25. Kwa mapambo, niliyeyusha kidogo ya chokoleti nyeusi na kumwaga juu ya keki kwa mkondo, kabla ya kuongeza baadhi ya pearls za krispi na pistachio chache.
26. Toa keki yako kutoka kwenye friji dakika chache kabla ya kuijaribu, kisha jiweke tayarisha kufurahia!