

Keki ya chokoleti na machungwa iliyogeuzwa ukingoni

Ingrédients

- 400g ya maji
- 200g ya sukari
- 90g ya siagi laini
- 120g ya sukari
- 50g ya juisi ya machungwa
- 100g ya chokoleti
- 170g ya unga wa ngano
- 4g ya hamira
- 65g ya cream ya maji nzima

Préparation

1. Nilitaka sana kutengeneza keki ya chokoleti & machungwa damu, bahati mbaya machungwa damu niliyoyanunua yalikuja kuwa ni machungwa ya kawaida!
2. Sawa tu, choko-machungwa ni tamu pia, kwa hivyo hapa kuna mapishi rahisi na ambayo yatawafurahisha ikiwa wewe ni mpenzi wa mchanganyiko huu Viungo :Nimetumia chokoleti ya Caraïbes ya Valrhona : tumia msimbo ILETAITUNGATEAU kupata punguzo la asilimia 20 tovuti nzima (ina uhusiano).
3. Muda wa maandalizi : dakika 15 Muda wa kupika : 20 + 30 dakika Kwa keki yenye kipenyo cha 26cm | watu 8 : Viungo : Machungwa 2 ya maji ya sukari ya siagi laini ya sukari Maganda ya chungwa moja Mayai 3 ya juisi ya machungwa ya chokoleti ya unga wa ngano ya hamira ya cream ya maji nzima Mapishi : Chemsha maji na sukari.
4. Kata machungwa katika vipande vya nusu sentimita unene.
5. Weka vipande katika syrup na uvipike kwa dakika 20 katika moto mdogo.
6. Kisha, vipige maji, kufyonza kwa karatasi na uviache baridi.
7. Yayeyusha chokoleti.
8. Changanya siagi laini na sukari na maganda.
9. Ongeza mayai moja baada ya lingine huku ukikoroga kati ya kila kuongeza.
10. Ongeza juisi ya machungwa kisha chokoleti iliyoyeyuka.
11. Kisha changanya unga wa ngano na hamira iliyochujwa, halafu cream ya maji.
12. Paka siagi kwenye mold ya cm 26 kipenyo, na weka karatasi ya kuokea chini ya mold ili kurahisisha kutoa.
13. Paka siagi karatasi ya kuokea, kisha nyunyiza sukari juu ya uso wa mold.
14. Weka vipande vya machungwa, kisha funika na mchanganyiko wa keki.
15. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 30 (kisi cha kisu kinapaswa kutoka kikavu).
16. Toa mara moja, kisha acha kipoe kabla ya kufurahia!