

Keki laini ya krimu ya kastani na blackcurrant.

Ingrédients

- 140g ya cream ya kastani
- 60g ya siagi
- 30g ya unga wa chestnut
- 25g ya unga T45
- 25g ya unga wa buluu uliohifadhiwa
- 15g ya sukari
- 10g ya asali
- 3g ya chachu kwa keki
- 150g ya cream ya kioevu
- 60g ya mascarpone
- 30g ya sukari ya unga
- 30g cream ya kastani

Préparation

1. Kwa kuwasili kwa chemchemi, ninatamani rangi zaidi kwenye sahani, kwa hivyo ilikuwa wakati mzuri wa kutoa unga wa buluu uliohifadhiwa ambao niliunganisha na cream ya kastani katika kichocheo hiki rahisi kabisa: keki yenye unyevunyevu ya cream ya kastani, unga wa chestnut & cassis iliyofunikwa na cream ya kastani, yenyewe imenyunyiziwa kidogo ya unga wa buluu.
2. Vifaa: Moldi wa mviringo wa silikomart Mifuko ya douille Douille saint honoré ya Buyer Viungo: Nimetumia unga wa buluu uliohifadhiwa Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ushirika).
3. Muda wa maandalizi: dakika 25 + dakika 15 za kupika Kwa 6 zenye unyevunyevu: Unyevunyevu wa marron & cassis: ya cream ya kastani ya siagi Mayai 2 ya unga wa chestnut ya unga T45 ya unga wa buluu uliohifadhiwa ya sukari ya asali ya chachu kwa keki QS ya cream ya kastani Changanya siagi iliyo kwenye joto la kawaida na sukari na asali, kisha ongeza cream ya kastani.
4. Ongeza kisha mayai moja baada ya lingine kisha unga wa buluu, unga na chachu.
5. Wakati mchanganyiko ni sare, mimina ndani ya moldi kujaza theluthi moja ya urefu.
6. Ongeza cream ya kastani katikati, kisha funika na mchanganyiko uliobaki (usiweke moldi kikamilifu, mchanganyiko utavimba wakati wa kupika).
7. Weka kwenye oveni iliyowashwa kwenye 180°C kwa dakika 15.
8. Wakati zinatoka kwenye oveni, acha zipoe kwa dakika chache kabla ya kuondoa.
9. Chantilly marron & cassis: ya cream ya kioevu ya mascarpone ya sukari ya unga cream ya kastani Unga wa buluu Piga cream ya kioevu, mascarpone na sukari ya unga.
10. Baada ya chantilly kupanda, ongeza cream ya kastani.
11. Weka chantilly kwenye mfuko wa douille yenye douille ya saint-honoré kisha weka juu ya keki zilizopoa.
12. Nyunyiza na unga wa buluu, kisha furahia!