

Keki ya matunda mekundu na basiliki

Ingrédients

- 1,5 chombo cha dessert Sojasun Matunda mekundu au 150g
- 3 vyombo vya sukari au 225g
- 3 mayai
- 1 chombo cha mafuta + vijiko 2 vya supu au 90g (nilitumia nusu mafuta yasiyo na ladha, nusu mafuta ya zeituni)
- 4,5 vyombo vya unga au 210g
- 6g ya unga wa kuoka (1/2 sachet)
- 5g ya majani ya basil
- 100g ya maziwa ya kuchagua
- 25g ya sukari
- 15g ya maizena
- 20g ya siagi
- 40g ya jordgubbar
- 10g ya majani ya basil
- 40g ya mascarpone
- 20g ya sukari ya unga
- 50g ya cream nzima (2)

Préparation

1. Sojasun imenipendekeza kupokea changamoto yao "Pimp your yogurt cake", yaani kuweka ubunifu kwenye keki ya yogurt ya kawaida kwa kutumia desserts zao za mboga na matunda!
2. Hapa nimetoa keki kwa dessert yao ya matunda mekundu, ambayo pamoja na basil na jordgubbar kadhaa, hutoa dessert kamili ya masika!
3. Kwa wale ambao hawajui (bado) Sojasun, ni kampuni ya kifamilia (kwa vizazi 3) kutoka Brittany ambayo inazalisha bidhaa zake zote huko Brittany, kwa kutumia soya 100% ya Ufaransa na isiyo ya GMO.
4. Ni chapa ya kwanza ya mboga nchini Ufaransa, na inapendekeza desserts za mboga za matunda ladha, lakini pia chokoleti, caramel, kahawa, hazelnut..., vinywaji na vyakula vya mboga (steaks, galettes, boulettes...).
5. Unaweza kutekeleza mapishi ya keki ya yogurt na dessert ya mboga ya chaguo lako, na kuiunganisha na chantilly yenye harufu bora kulingana na ladha yako (keki ya caramel na chantilly tonka, au keki ya blueberry na chantilly vanilla kwa mfano)!
6. Undaji wa maudhui kwa kushirikiana na Sojasun.
7. Changanya dessert ya matunda mekundu na sukari.
8. Ongeza mayai, kisha mafuta.
9. Jumuisha unga na unga wa kuoka uliopikwa.
10. Mwaga unga katika mold ya keki na insert.
11. Choma katika 160°C kwa muda wa dakika 50.
12. Acha kupoa kwa dakika chache, kisha ondoa tube na toa keki kutoka mold.
13. Acha ipoe kabisa kwenye grill.
14. Saga maziwa na majani ya basil.
15. Pasha moto maziwa na ongeza dessert ya matunda mekundu.
16. Piga yai na sukari pamoja na maizena, kisha mimina mchanganyiko wa maziwa-matunda mekundu juu yake.

17. Mimina kila kitu katika sufuria na pika kwenye moto wa kati kwa kuitikisa kila wakati hadi cream ipeane nzito.
18. Kando na moto, ongeza siagi na changanya vizuri, kisha kifunika cream na kuiweka kwenye friji.
19. Wakati cream iko baridi, kata jordgubbar kwenye vipande vidogo kisha ongeza kwenye cream.
20. Mimina cream ndani ya mfuko wa pastry, kisha ijaze keki.
21. Changanya cream nzima (1) na majani ya basil, kisha acha ichanga moto kwa angalau masaa 2, ikiwezekana usiku mmoja.
22. Baadaye, saga mchanganyiko na uchuje.
23. Ongeza cream (2), mascarpone na sukari ya unga.
24. Piga cream hadi upate chantilly.
25. Weka kwenye mfuko wa pastry wenye ncha ya saint-honoré na uweke juu ya keki.
26. Pamba na jordgubbar kadhaa na majani ya basil.
27. Mwisho, fanya utamu wako!