

Keki ya mkate wa kiswisi na krimu, kakao & stroberi

Ingrédients

- 150g ya mayai meupe
- 40g ya sukari (1)
- 90g ya mayai ya njano
- 50g ya sukari (2)
- 40g ya siagi
- 30g ya unga
- 70g ya maizena
- 15g ya kakao katika unga bila sukari
- 35g ya sukari ya unga
- 350g hadi 400g ya jordgubbar

Préparation

1. Wakati nilipokuwa mdogo, keki yangu niliyopenda zaidi ilikuwa ni keki ya chokoleti iliyotayarishwa na mama yangu kwa ajili ya siku yangu ya kuzaliwa; nilitamani kupata msukumo kutoka kwa mpishi huyo kwa kuongeza jordgubbar (lakini ni hiari, nje ya msimu unaweze kuondoa au badala yake tumia tunda jingine).
2. Ni keki rahisi sana kuandaa, na inahitaji vifaa na muda mdogo.
3. Yayusha siagi na uiruhusu ipowe.
4. Piga mayai meupe na sukari (1) mpaka upate kuweka vizuri, na sukari iliyeyuka kabisa.
5. Piga mayai ya njano na sukari (2) hadi mchanganyiko uinuke na kuwa na rangi ya feruzi.
6. Ongeza siagi iliyoyeyuka, kisha uongeze unga, maizena na kakao iliyopilishwa polepole kwa msaada wa spatula.
7. Maliza kwa kujumuisha mayai yaliyoweza kupigwa polepole.
8. Eneza unga kwenye sahani ya kuoka iliyo na karatasi ya kuoka na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 185°C kwa dakika 8 hadi 9.
9. Mara baada ya kutoka katika oveni, ondoa mikate kutoka kwenye sahani na toa karatasi ya kuoka.
10. Izungushe kwenye kitambaa chenye unyevu ili ipowe na kupata umbo sahihi.
11. Acha ipoe kabisa.
12. Piga krimu maji na sukari ya unga kwenye chantilly.
13. Eneza kwenye mikate, kisha weka jordgubbar zilizokamilika mwisho wa mikate.
14. Izungushe kisha ifunike na sehemu iliyobaki ya chantilly.
15. Pamba kwa kipande za jordgubbar, kisha kata pembe ili upate keki iliyo safi na ufurahie!