

Keki laini ya chokoleti

Préparation

1. Mapishi rahisi sana leo, keki ya chokoleti inayoweza kuwa tayari kwa dakika chache tu!
2. Vifaa: Whisk Mduara wa 20cm Viungo: Nimetumia chokoleti za Jivara na Guanaja za Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa asilimia 20 ya punguzo kwenye tovuti nzima (inaathiriwa).
3. Yayusha siagi na chokoleti.
4. Piga mayai na sukari mpaka mchanganyiko uwe mweupe kidogo na una povu.
5. Changanya chokoleti iliyoyeyuka na siagi, kisha maliza kwa kuongeza unga uliosafishwa.
6. Weka kwenye mold au mduara wa kipenyo cha 20cm uliofunikwa na karatasi ya kuokea.
7. Preheat oveni kwenye 210°C.
8. Weka keki kwenye oveni kwa kupunguza joto hadi 120°C mara moja.
9. Pika kwa dakika 25 hadi 30 kulingana na texture unayotaka (niliipika kwa dakika 30, ikiwa unapenda iwe na mgando kidogo punguzia muda wa kupika).
10. Ruhusu ipoe halafu ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com