

Keki ya kuki na rasiberi

Ingrédients

- 75g ya siagi iliyopondwa
- 40g ya sukari muscovado
- 30g ya sukari ya kawaida
- 30g ya yai zima
- 120g ya unga
- 1,5g ya unga wa mikate
- 100g ya vipande vya chokleti nyeusi
- 50g ya pistachio zilizokatwa
- 175g ya krimu nzima ya maji
- 20g ya sukari ya unga
- 250g ya rasiberi

Préparation

1. Mapishi ya mwisho ambayo inakufanya ukumbuke majira ya joto, ilifanywa muda uliopita sasa, lakini sikuwa na muda wa kuipost: tarti ya rasiberi, na kukio cha pistachio na chokleti kama msingi.
2. Resipe hii ni rahisi sana na haraka kuandaa, na unaweza kuibadilisha na matunda mengine yaliyokaushwa, chokleti, na tunda unalopendelea kulingana na msimu Vifaa : Bamba lililopenywa Mifuko ya kufinyia Kifaa cha 18mm Kipande cha mviringo cha De Buyer Viungo : Nimetumia pistachio za Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (siyo ya ushirikiano).
3. Muda wa maandalizi : Dakika 45 Kwa watu 8 : Kukio : ya siagi iliyopondwa ya sukari muscovado ya sukari ya kawaida ya yai zima ya unga 1, ya unga wa mikate ya vipande vya chokleti nyeusi ya pistachio zilizokatwa Changanya siagi iliyopondwa na sukari zote mbili.
4. Kisha, ongeza yai, halafu unga na unga wa mikate.
5. Malizia kwa kuweka vipande vya chokleti na pistachio zilizokatwa.
6. Tandaza unga kwenye safu ya tarti iliyo na siagi, kisha iweke kwenye jokofu wakati unapopasha joto tanuri hadi 220°C.
7. Kisha, weka kukio kwenye tanuri, na baada ya dakika 2 za kupika, punguza joto hadi 180°C.
8. Endelea kupika kwa dakika nyingine 8 hivi, kukio kinapaswa kuwa na rangi ya dhahabu nzuri.
9. Acha ipoe kabla ya kuiondoa na kuendelea na resipe.
10. Chantilly : ya krimu nzima ya maji ya sukari ya unga Panda krimu ya maji hadi iwe chantilly na sukari, kisha iweke kwa kutumia mfuko wa kupress kwenye kukio kwa kuunda mipira kuzunguka, na ukitandaza kwa unene mdogo katikati.
11. Malizio : ya rasiberi Pistachio chache Weka rasiberi juu ya chantilly, halafu ongeza pistachio chache.