

Keki laini ya chokoleti ya maziwa & almondi/karanga

Préparation

1. Kuna mapishi kadhaa ya keki ya chokoleti tayari hapa, lakini bado hapakuwa na ile ya chokoleti ya maziwa.
2. Hilo limefanyika sasa na huu mwepesi wa chokoleti ya maziwa & hazelnut au mlozi Kwa njia, nimeandika unga wa mlozi au wa hazelnut, lakini unaweza pia kutumia pecan, karanga au matunda kavu unayopenda, vivyo hivyo kwa praline katika mapishi ya ganache.
3. Ganache ni hiari, hata kama inaongeza dozi nzuri ya utamu Vifaa : Mduara wa 18cm Viungo : Nimeutumia unga wa mlozi na hazelnut Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si ya ushirika).
4. Nimevitumia vyokoleti Bahibé na Azelia vya Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ya ushirika).
5. Mwepesi : Mayai 3 Sukari Chocolate ya maziwa yenye angalau 40% kakao Siagi Unga wa mlozi au hazelnut Unga Piga mayai na sukari kwa dakika 10 hadi 15, hadi upate mchanganyiko mweupe na wenye uvimbe.
6. Wakati huo huo, yeyusha chokoleti ya maziwa na siagi, kisha mimina mchanganyiko huu kwenye mayai yaliyopigwa na piga haraka.
7. Hatimaye, ongeza unga na unga wa mlozi/hazelnut uliopindwa na unganisha na spatula ya mpira.
8. Mimina ndani ya sufuria iliyo na siagi na unga au sukari, kisha weka kwenye oveni iliyowashwa moto kwa 175°C kwa dakika 30 hadi 35.
9. Acha ipoe.
10. Ganache : Krema Praline Azelia Asali Siagi Hazelnut chache Yeyusha chokoleti, kisha ongeza praline.
11. Chemsha krema na asali, kisha mimina mchanganyiko juu ya chokoleti huku ukichanganya vizuri kupata ganache laini.
12. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na changanya hadi ichanganyike.
13. Acha ipoe na kuganda, kisha pakaza ganache juu ya keki, pamboa na hazelnut chache na furahia!