

Tartikeki ya Kukaanga na Creami ya Kuchapwa

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa fundi
- 155g ya unga
- 50g ya maizena
- 15g ya kakao ya unga
- 60g ya praline
- 30g ya Jivara au chokoleti ya maziwa 40%
- 45g ya keki za dentelle zilizovunjwa
- 250g ya krimu ya maji mwili kamili
- 55g ya sukari ya unga

Préparation

1. Unahitaji kitindamlo kitamu na cha haraka?
2. Hii hapa tarti na kremu itakayokidhi matarajio yako Mapishi ni rahisi na ya haraka kufanya na zaidi unaweza kubadilisha kulingana na kilicho mkononi: unga wa keki wenye rangi mbili kama mimi, au wa kawaida wenye lozi au fundi, matumizi ya praline (au pure ya njugu ikiwa unakimbizwa) na chokoleti unayopendelea, kumimina kremu.
3. ni wewe kucheza!
4. Vifaa: Kirungu cha keki Douille saint honoré de Buyer Mduara wa keki wa Buyer 20cm Sahani perforé Mifuko ya piping Viungo: Nimetumia unga wa vanilla Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mshirika).
5. Nimetumia chokoleti Jivara ya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
6. Changanya siagi vizuri laini na sukari ya unga, na unga wa fundi.
7. Wakati mchanganyiko umetulia, ongeza yai kisha unga na maizena.
8. Gawanya unga katika vipande viwili sawa, kisha ongeza kakao kwenye moja ya unga.
9. Changanya haraka kupata duara lililo sawa, kisha funika na weka kwenye friji kwa saa angalau 1.
10. Kisha, gawanya kila unga katika vipande vidogo na uziweke kwa unene wa 2 hadi 3mm, ili kupata unga wa rangi mbili, na tengeneza mduara wako.
11. Ili kuwa na athari hii ya kutokuwa na muundo wa kawaida wa unga, mimi nilikata kwanza mduara wa msingi wa tarti, kisha kipande cha 2cm kinene ambacho nilikata tena kwa kisu nikitengeneza kutokuwa na muundo mkando mmoja.
12. Mwishowe, niliongeza kipande hiki kote kwenye tarti.
13. Wea mduara wako kwenye friji kwa saa angalau 2, bora zaidi angalau masaa 6 au usiku mmoja.
14. Oka kwenye jiko lililowashwa moto wa 170°C kwa dakika 15 hadi 20, kisha acha ipoe kabisa.
15. Yayusha chokoleti, kisha ongeza praline na keki zilizo vunjwa.
16. Eneza praline juu ya msingi wa tarti.
17. Piga krimu mpaka ipate kremu, kisha ongeza sukari ya unga na vanilla.
18. Paka au eneza kremu juu ya tarti (nime tumia douille ya saint honoré), na hatimaye jifurahishe!