

Keki ya Basque vanilla na rasiberi

Ingrédients

- 250g ya unga T55
- 5g ya unga wa kuchemsha
- 200g ya siagi
- 200g ya sukari iliyovunjika
- 1 yai
- 2 viini vya yai
- 50g ya rumu ya kahawia
- 600g ya raspberry
- 20g ya sukari
- 1 yai
- 230g ya maziwa
- 50g ya sukari
- 25g ya maisena
- 1 kijiko cha vanilla
- 1 yai

Préparation

1. Tunaingia polepole kwenye msimu wa vuli, kwa hivyo ni wakati wa kufurahia matunda ya mwisho ya kiangazi!
2. Imekamilika hapa na keki ya Kifaransa ya basque na vanilla, keki ambayo ni rahisi kuandaa (hata kama inahitaji kuheshimu muda wa kupumzika kwenye baridi ili kufanikisha) na ladha ya kupendeza Vifaa: Cercle ya 24cm Kipande cha kutandaza unga Bamba lenye matundu Wimbo wa kuchanganya Viungo : Nimetumia vanilla Norohy ya Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (inayoambatana).
3. Muda wa maandalizi : 1 saa + dakika 40 za kuoka Kwa keki ya 22 hadi 24cm / watu 8 : Unga: ya unga T55 ya unga wa kuchemsha ya siagi ya sukari iliyovunjika 1 yai 2 viini vya yai ya rumu ya kahawia Changanya siagi na sukari.
4. Ongeza unga na unga wa kuchemsha, kisha changanya yai na viini vya yai.
5. Maliza na rumu.
6. Gawanya unga sehemu mbili (moja iwe kubwa zaidi kuliko nyingine), tandaza kila sehemu hadi unene wa 3 hadi 4mm kati ya karatasi mbili za kuoka (hakikisha unga umetandazwa vya kutosha kuweza kufunika mduara au chombo chako cha kuoka) na uweke katika baridi kwa angalau saa 1 (unga ukiwa laini sana, zaidi ukiwa baridi itakuwa rahisi kufanyia kazi na kuufunika).
7. Huenda ukawa na unga mwingi, unaweza kutumia ziada kutengeneza biskuti ndogo za binafsi Jam ya raspberry: ya raspberry ya sukari Maji ya limau moja na nusu Weka viungo vyote kwenye sufuria na uache kupika/kupunguza kwa dakika 30 hadi 40, mpaka iwe na madoido ya jamu.
8. Acha ipoe kabisa.
9. Krimu ya vanilla: 1 yai ya maziwa ya sukari ya maisena 1 kijiko cha vanilla Pasha moto maziwa na mbegu za kijiko cha vanilla.
10. Changanya yai na sukari na maisena, kisha mimina maziwa juu yake huku ukichanganya vizuri.
11. Mimina yote kwenye sufuria na pasha mpaka iwe nene juu ya moto wa wastani huku ukikoroga kwa ukali.
12. Mimina kwenye sahani, funika kwa plastiki na acha ipoe kabisa.
13. Usanifu & kuoka: 1 yai Tandaza unga mkubwa kwenye chombo/mduara wako ulio na siagi.

14. Tandaza ndani krimu ya vanilla, kisha jam ya raspberry.
15. Funika na unga wa pili, kisha weka kwenye friji kwa angalau dakika 30.
16. Paka tabaka la kwanza la yai kwenye keki, kisha linda tena kwenye friji kwa dakika 30.
17. Paka tabaka la pili la yai, kisha paka mistari ya keki kwa upanga wa kisu kwa mchoro unaotaka.
18. Weka keki kwenye tanuri kwa dakika 45 za kuoka kwenye 175°C, kisha acha ipoe kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com