

Keki ya chokoleti laini yenye meringi

Ingrédients

- 120g ya chokoleti ya giza
- 120g ya siagi
- 80g ya sukari
- 25g ya syrup ya maple
- 150g ya unga
- 7g ya unga wa kuoka
- 50g ya sukari
- 60g ya icing sugar

Préparation

1. Ni wakati wa kuleta tena blanketi, vinywaji vya moto na bila shaka keki za chokoleti!
2. Hapa kuna mapishi rahisi lakini mazuri, rahisi kuandaa, keki laini ya chokoleti iliyofunikwa na meringue crunchy na inayoyeyuka Viungo: Nimetumia syrup ya maple Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si ya ushirika).
3. Nimetumia chokoleti kutoka Caribbean na cocoa powder ya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ya ushirika).
4. Vifaa: Mduara wa 18cm Muda wa maandalizi: dakika 25 + dakika 45 za kupika Kwa keki ya kipenyo cha 18cm: Keki laini: ya chokoleti ya giza ya siagi pini moja ya chumvi mayai 2 vifaranga 2 ya sukari ya syrup ya maple ya unga ya unga wa kuoka Yeyusha chokoleti na siagi.
5. Piga mayai, vifaranga, sukari na syrup ya maple.
6. Ongeza chokoleti na siagi iliyoyeyushwa.
7. Changanya unga, chumvi na unga wa kuoka.
8. Mimina mchanganyiko katika mtungi/duru yako ya upako.
9. Pika dakika 20 kwa 170°C, wakati huo andaa meringue (inapaswa kuwa tayari baada ya dakika 20 za kupika).
10. Meringue: Mafunzo 2 ya yai ya sukari ya icing sugar Hiari: kidogo cha cocoa powder Utakua na meringue kidogo sana, unaweza kuipika sehemu nyingine kwenye karatasi ya kuoka.
11. Piga mafunzo ya mayai, ukiongeza polepole mchanganyiko wa sukari.
12. Endelea kupiga hadi upate meringue ya mseto na inayong'aa.
13. Paka meringue kwenye keki mara tu inapotoka kwenye oveni, paka kidogo ya cocoa na changanya kwa kisu.
14. Weka tena kwenye oveni kwa dakika 20 takriban kwa 150°C.
15. meringue inapaswa kuwa imeshakamilika vizuri nje inapotoka katika oveni.
16. Acha ipoe, kisha toboa na furahia!