

Tart ya chokoleti ya Liégeois

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazelnut
- 1 chembe ya chumvi
- 1 yai
- 160g ya unga
- 50g ya maizena
- 100g ya praline ya hazelnut
- 80g ya chokoleti nyeusi
- 135g ya maziwa kamili
- 135g ya krimu ya majimaji yenye 35% ya mafuta
- 55g ya viini vya mayai
- 20g ya sukari
- 100g ya chokoleti nyeusi
- 250g ya krimu ya majimaji yenye 35% ya mafuta
- 25g ya sukari ya icing

Préparation

1. Imepita muda tangu nilipotoa mapishi mapya ya tart hapa, hivyo uzinduzi wa chokoleti mpya ya Valrhona ulikuwa kisingizio kizuri kujiingiza!
2. Bila shaka, ni chokoleti yenye kakao nyingi (80%) kwa hiyo unaweza kuibadilisha na chokoleti yenye kakao kidogo ikiwa unapendelea, au kwa mfano, kuibadilisha na chokoleti ya maziwa kwenye safu ya praline. Zaidi ya hayo, mapishi haya ni rahisi na haraka kutayarisha: unga mtamu, praline ya chokoleti, kiwanda na krimu ya kuchapwa... zana zako za kuokolea!
3. Vifaa: Duara ya 20cm Mifuko ya keki Pua 18mm Sahani iliyotobolewa Roli la upishi Mini spatula iliyopinda Viungo: Nimetumia chokoleti ya Komuntu kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (inayohusishwa).
4. Changanya siagi laini na sukari ya icing na unga wa hazelnut.
5. Ongeza chumvi, kisha changanya na yai.
6. Jumuisha unga na maizena.
7. Funga unga na uweke kwenye jokofu kwa angalau dakika 30.
8. Kisha, uitandaze kwenye unene wa 2mm na utumie kuunda duara ya 20cm.
9. Weka unga kwenye friza kwa dakika 15.
10. Oka kwa dakika 20 kwa 170°C kisha acha ipoe.
11. Yayusha chokoleti na praline kisha mimina mchanganyiko kwenye msingi wa keki na acha igande kwenye jokofu.
12. Pasha maziwa na krimu.
13. Piga viini vya mayai na sukari, kisha mimina kioevu cha moto juu.
14. Rudisha yote kwenye sufuria, kisha pika kama krimu ndogo (kwa 85°C).
15. Mimina juu ya chokoleti, kisha pitisha kwenye blender ya mkono na acha ipoe.
16. Kisha, tandaza kwenye safu ya chokoleti/praline (unaweza kuweka kidogo kwa ajili ya mapambo).
17. Piga krimu ya majimaji na sukari ya icing, kisha panga krimu ya kuchapwa kwenye tart.

18. Nyunyiza na unga kidogo wa kakao, pamba kwa mabaki ya kiwanda kisha jifurahishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com