

Keki ya krimu ya Boston (keki ya Boston vanilla na chokoleti)

Ingrédients

- 65g sukari
- 25g maizena
- 210g krimu
- 200g maziwa kamili
- 1 fimbo ya vanilla
- 40g siagi

Préparation

1. Twende, mapishi ya mwisho ya msukumo wa Kimarekani kabla ya kugeukia mapishi ya Krismasi!
2. Mapishi ya kawaida ya New England, hasa Boston, keki ya Boston cream pie.
3. Kama jina lake halionyeshi, hii sio tarti bali ni keki, jina lake linatoka wakati ambapo keki na tarti zote zilipikwa katika sufuria moja.
4. Kwa hiyo ni keki laini sana iliyojazwa na krimu ya vanilla na kufunikwa na ganache ya chokoleti kama icing
Viungo: Nilitumia vanilla ya Madagascar na kiini cha vanilla Norohy & chokoleti ya Caraïbes kutoka kwa Valrhona: Msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwa tovuti nzima (inahusishwa).
5. Muda wa maandalizi: Dakika 50 + dakika 35 za kupika Kwa keki yenye kipenyo cha 20 hadi 22cm: Krimu ya vanilla: Mayai ya njano 5 sukari maizena krimu maziwa kamili 1 fimbo ya vanilla siagi Piga mayai ya njano na sukari kisha maizena.
6. Pasha maziwa na krimu pamoja na mbegu za vanilla.
7. Mimina kioevu cha moto juu yake huku ukipiga vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
8. Pika mpaka kithinike kwa moto wa wastani huku ukikoroga bila kukoma.
9. Ondoa kwenye moto, ongeza siagi vipande vidogo, changanya vizuri, kisha funika kwa plastiki na weka kwenye jokofu ili ipoe.
10. Genoise: Mayai 3 Sukari Chokaa ya chumvi Kiini cha vanilla Siagi Unga Maziwa Baking powder Pasha maziwa na siagi hadi siagi iyeyuke na mchanganyiko upewe joto.
11. Ongeza vanilla.
12. Changanya unga na baking powder na chumvi.
13. Piga mayai na sukari kwa muda wa takriban dakika 10, mchanganyiko unafaa kubadilika rangi na upasuke.
14. Ongeza maziwa na siagi ya vuguvugu, piga haraka kisha ongeza unga uliosafishwa kwa kutumia maryse.
15. Unapopata mchanganyiko tano sawa, mimina ndani ya sufuria iliyotiwa siagi na weka kwenye oveni iliyowashwa kwenye 160°C kwa dakika 30 za kupika (ncha ya kisu ikipitia katika keki inapaswa kutoka kavu).
16. Acha ipoe kabisa.
17. Kuunganisha & icing ya chokoleti: Krimu ya maji Kijiko 1 kidogo cha asali isiyo na ladha (hiari) Chokoleti Keki inapo poa, kata nusu mbili kisha jaza na krimu ya vanilla.
18. Funika na keki ya pili, kisha weka kwenye jokofu wakati wa kuandaa icing.
19. Pasha krimu na asali, kisha mimina mchanganyiko kwenye chokoleti.
20. Changanya hadi upate ganache laini na yenye kung'aa, kisha mimina kwenye keki (ikiwa lazima, husawazishe kwa spatula).

21. Acha ganache igandishe, kisha jiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com