

Siagi ya soko la chokoleti na hazelnut

Ingrédients

- 250g ya hazelnuts
- 75g ya sukari ya icing
- 150g ya chokoleti ya maziwa na angalau 40% ya kakao
- 75g ya mafuta ya hazelnut (au mafuta yasiyo na ladha kama ya alizeti au mbegu za zabibu)
- 1 kijiko cha chai cha chumvi ya maua

Préparation

1. Sure, here is the translated content from French to Swahili, while keeping the HTML structure intact: Kesho ni siku ya chandeleur, na ikiwa kuna mapishi ya krep kwa muda mrefu kwenye blogu yangu, bado sikuwa nimechapisha mapishi ya siagi ya kupaka!
2. Kwa hivyo, nimetengeneza siagi hii ya kupaka ya chokoleti-hazelnut na hazelnut kutoka Piedmont, chokoleti ya Bahiné 46% kutoka Valrhona (ili kuzuia ladha kuwa tamu sana), sukari ya icing, chumvi ya maua na mwishowe mafuta ya hazelnut kwa texture na ladha.
3. Kwa kifupi, viungo 5 kukupa krep zako bila shaka kesho.
4. Chemshe hazelnuts kwa dakika 15 hadi 20 kwenye oveni iliyowashwa kabla kwa 150°C, kisha ziache zipoe.
5. Zisage pamoja na sukari ya icing hadi upate laini kabisa.
6. Kisha, ongeza chokoleti iliyoyeyushwa mapema na usage tena.
7. Mwishowe, mwaga kidogo kidogo (kama ilivyo kwa mayonnaise) mafuta ya hazelnut ukichanganya bila kukoma ili kuchanganya vizuri mchanganyiko.
8. Ikiwa unataka, unaweza kuongeza kwa wakati huu vipande vya hazelnut, vipande vya krep za dentelle au shanga zenye krispi ili upate siagi ya kupaka yenye muundo zaidi.
9. Changanya chumvi ya maua, kisha umwage siagi ya kupaka kwenye chombo.
10. lache iwe ngumu kwa masaa machache kwenye joto la kawaida (au kwenye friji ikiwa una haraka), kisha ufurahie!