

Keki laini ya chokoleti

Ingrédients

- 75g ya chokoleti nyeusi yenye 70% ya kakao
- 75g ya krimu nzima ya kioevu
- 55g ya siagi
- 45g kakao ya unga isiyo na sukari
- 85g ya sukari ya unga (1)
- 25g ya unga
- 35g ya sukari ya unga (2)

Préparation

1. Kipande cha keki ya chokoleti, kinapendeza kila mara, sivyo?
2. Hasa wakati ni laini na yanayeyuka, na ganda kidogo lililo na ukoko!
3. Viungo: Nimetumia chokoleti ya Guanaja & kakao ya unga kutoka Valrhona: tumia msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (kiungo cha ushirika).
4. Anza kwa kutayarisha ganache: chemsha krimu ya kioevu, kisha imimine juu ya chokoleti iliyoyeyuka kiasi.
5. Changanya kwa kutumia spatula au blender wa kuzama hadi ipatikane ganache laini na yenye kung'aa.
6. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, changanya vizuri, kisha ongeza kakao.
7. Tenganisha whites za mayai kutoka kwa yolks.
8. Piga yolks na sukari (1) hadi zibadilike rangi.
9. Changanya mchanganyiko wa chokoleti na yolks za mayai, kisha ongeza unga.
10. Piga whites za mayai hadi ziwe maringi na sukari (2).
11. Ongeza hizi taratibu kwenye mchanganyiko wa awali.
12. Mimina mchanganyiko kwenye mold iliyopakwa karatasi ya kupikia au imepakwa siagi na kuungwa unga.
13. Oka kwenye oveni iliyowashwa awali kwa 150°C kwa dakika 30, kisha endelea kuoka kwa dakika 45 hadi 50 kwa 120°C (ikihitajika, funika keki kwa karatasi ya alumini ili kukamilisha kupika).
14. Acha ipoe, kisha uwasilishe keki na kijiko cha cream, kidogo ya krimu ya Kiingereza au hata kijipande cha barafu, na ufurahie!