

Charlotte ya kahawa

Ingrédients

- 150g za ute wa mayai (takriban ute 5)
- 150g za sukari
- 100g za kiini cha mayai (takriban viini 6)
- 130g za unga
- 80g za vipande vya chokoleti
- 60g za sukari
- 75g za maji
- 10g za kiini cha kahawa
- 35g za chokoleti nyeusi
- 45g za krepe ya meno ya paka
- 50g za praline
- 250g za maziwa nzima
- 100g za viini vya mayai (takriban 6)
- 120g za sukari
- 8g za gelatin (karatasi 4)
- 40g za kiini cha kahawa
- 400g za krimu nzima ya kiowevu

Préparation

1. Leo tunayo mapishi yenye kafeini kwa wingi, charlotte 100% kahawa, yenye biskuti kijiko, crunch ya chokoleti nyeusi na praline, na mousse ya kahawa.
2. Piga ute wa mayai hadi uwe mweupe na wenye povu, kisha ongeza sukari.
3. Ukisha pata meringue ngumu na yenye kung'aa, ongeza viini vya mayai na piga kwa sekunde chache ili vichanganyike.
4. Kisha changanya kwa upole unga uliopasuliwa kutumia spatula.
5. Weka mchanganyiko kwenye mfuko wa mapambo yenye mdomo wa kipenyo cha 1cm.
6. Tengeneza duara 2 za kipenyo cha 20 hadi 22cm, na vipande viwili vyenye urefu wa 6cm, ili kuzungushia kwenye duara ya kulishia.
7. Weka vipande vya chokoleti juu ya duara mbili.
8. Pika kwa takriban dakika 10 kwa 180°C, biskuti zinapaswa kuwa zimeiva lakini bado laini.
9. Ziondoe kwa uangalifu kutoka kwenye karatasi ya kuoka.
10. Weka duara ya kulishia kwenye sahani yako ya kuhudumia au kwenye karatasi ya dhahabu, kisha weka vipande vya kando kote, bila kusita kuzikaza sehemu ya muunganiko wa biskuti, ili kusiwe na mwanya.
11. Weka mojawapo ya duara za biskuti chini, ukikata ikiwa lazima ili iwe katika ukubwa sahihi.
12. Changanya viungo vyote kwenye sufuria ndogo na chemsha.
13. Ingizia maji kidogo kwenye biskuti kijiko inayounda msingi wa charlotte kisha hifadhi mabaki kwa ajili ya mkusanyiko.
14. Ya matokeo chokoleti nyeusi, kisha ongeza vipande vya krepe ya meno ya paka na praline.
15. Tandaza crunch juu ya biskuti kijiko yenye syrup, na weka kwenye baridi ili crunch igande.
16. Weka gelatin kufufua kwenye bakuli kubwa la maji baridi, kisha pasha joto maziwa na kiini cha kahawa.
17. Piga viini vya mayai na sukari.
18. Mimina maziwa ya moto juu yake, kisha rudisha yote kwenye sufuria.

19. Pika hadi 83°C huku ukikoroga bila kusimama, kisha nje ya moto ongeza gelatin iliyofufua na iliokamuliwa.
20. Pooza krimu hadi 35-40°C, kisha piga crema kiowevu hadi iwe churn.
21. Ongeza $\frac{1}{4}$ churned cream kwenye custard ukikoroga vizuri kwa whisk, kisha ongeza fumbo lililobaki kwa upole na rolling pin.
22. Wakati mousse iko tayari, weka kwenye mkusanyiko mara moja.
23. Mkusanyiko na Kufanya Finishing: Glaze isiyo na msisimko Vipande vya chokoleti Mimina nusu ya mousse juu ya crunch, kisha tenga na vipande vya chokoleti.
24. Ongeza biskuti kijiko la pili, ingiza maji, kisha mimina mousse iliyobaki mpaka juu ya biskuti.
25. Weka kwenye baridi kwa angalau masaa 3 (au kwenye freezer kwa wale wanaohitaji haraka), kisha glaze na kidogo ya glaze isiyo na msisimko na pamba na vipande vya chokoleti kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com