

Malutong na tsokolate na cake

Ingrédients

- 200g ng itim na tsokolate
- 150g ng maalat na mantikilya
- 100g ng asukal
- 4 na itlog
- 50g ng harina
- 50g ng maizena
- 5g ng baking powder
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 40 hanggang 50g ng crêpes dentelles na pinulbos

Préparation

1. Kalagitnaan ng Setyembre, ang tamang oras para simulan ang mga resipe ng taglagas!
2. Kaya't simulan na natin, magsisimula ako sa malambot na tsokolate na ito na mayaman sa moisture ngunit malutong din dahil sa layer ng mga crêpes dentelles sa itaas.
3. Isang napakasimpleng resipe ngunit napakasarap na tiyak na magpapasaya sa lahat sa meryenda!
4. Mga Sangkap :Gumamit ako ng tsokolate Guanaja at extrait de vanille Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Sangkap : ng itim na tsokolate ng maalat na mantikilya ng asukal 4 na itlog ng harina ng maizena ng baking powder 1 kutsarita ng vanilla extract 40 hanggang ng crêpes dentelles na pinulbos Resipe : Batihin ang mga buong itlog kasama ang asukal at vanilla.
6. Tunawin ang mantikilya at tsokolate, pagkatapos ay idagdag ang mga ito sa naunang paghahanda.
7. Idagdag ang harina, maizena at sifted na baking powder.
8. Ibuhos ang masa sa iyong pinahiran at pinalangis na hulma, pagkatapos ay takpan ito ng pinulbos na crêpes dentelles, na bahagyang itinutulak sa masa.
9. Magluto sa preheated oven sa 180°C sa loob ng humigit-kumulang 30 minuto (dapat lumabas na tuyo ang talim ng kutsilyo).
10. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay ilabas at tamasahin!