

Malambot na keyk na may salted caramel

Ingrédients

- 5 itlog
- 25g ng brown sugar
- 185g ng semi-salted butter
- 250g ng salted butter caramel
- 35g ng harina

Préparation

1. Matapos ang chocolate fondant, narito ang kanyang nakababatang kapatid, ang caramel fondant.
2. 5 sangkap at halos 15 minuto ng paghahanda para sa isang masarap at napaka-melt-in-your-mouth na resulta!
3. Maaari kang gumamit ng commercial salted butter caramel, o gumawa ng sarili mo, sa kasong ito ay makikita mo ang recipe sa ibaba.
4. Sa wakas, ang oras at temperatura ng pagluluto ay dapat na ayusin ayon sa iyong oven at sa texture na nais mong makamit!
5. Matunaw ang ng asukal sa tuyong paraan.
6. Painitin ang ng liquid cream.
7. Kapag ang caramel ay may magandang kulay, dahan-dahang i-deglaze ito gamit ang mainit na cream habang nag-iingat sa mga splashes at hinahalo gamit ang whisk.
8. Kapag ang lahat ng cream ay naidagdag na, idagdag ang ng butter na may salt crystals o unsalted butter + isang kurot ng fleur de sel, haluin nang mabuti, hayaang lumapot ng 2 hanggang 3 minuto sa katamtamang apoy at pagkatapos ay hayaang lumamig bago kunin ang at ipagpatuloy ang recipe.
9. Recipe: Batihin ang mga itlog kasama ang brown sugar hanggang makuha ang isang mousse-like, maputi at bahagyang umangat na halo.
10. Matunaw ang butter, pagkatapos ay ihalo ito sa caramel.
11. Ibuhos ang halo na ito sa mga itlog, pagkatapos ay idagdag ang sifted flour.
12. Kapag ang halo ay homogenous, ibuhos ito sa isang hulma na may diameter na 16 hanggang 18cm at hayaang magpahinga ng 20 hanggang 30 minuto.
13. Preheat ang oven sa 210°C.
14. Sa oras ng pagpasok ng cake sa oven, ibaba ang temperatura sa 120°C at magluto ng mga 30 minuto, na dapat ayusin ayon sa iyong oven at sa nais na texture!