

# Brownie ve fındıklı kum kek

## Ingrédients

- 2 yumurta sarısı
- 75g eker
- 75g yarı tuzlu yumu ak tereya ı
- 100g un
- 5g kabartma tozu
- 125g %66 kakao içeren çikolata
- 120g tereya ı
- 3 yumurta
- 100g eker
- 1 çay ka ı ı vanilya esansı
- 15g ekersiz kakao tozu
- 50g un
- 90g çikolata parçacıkları
- 45g kıyılmış fındık
- 100g sıvı krema
- 120g fındık püresi
- 125g Azelia çikolata
- 25g bal
- 35g tereya ı
- 74.965 C567.633,73.296 568.659,71.625 569.425,69.651 C570.167,67.743 570.674,65.562 570.82,62.369 C570.966,59.17 571,58.147 571,50 C571,41.851 570.966,40.831 570.82,37.631"></path></g></g></g></svg></div>

## Préparation

1. Bugün burada hızlı, lezzetli ve tereya lı bir tarif payla ıyorum!
2. Breton kurabiyesi, brownie ve sütlü çikolata & fındık ganajı olmak üzere 3 katmandan oluşur, tatlı veya atı tırnalık olarak masadakileri cezbetmeyi başaracaktır Bonus olarak, az zaman, az malzeme ve minimal ekipman gerektirir!
3. Malzemeler: Delikli tepsi 20cm halka Malzemeler: Fındık ezmesini Koro kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı de il).
4. Çikolatalar olarak Caraibes ve Azelia, vanilya esansı olarak da Norohy'yi Valrhona dan kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı).
5. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, sonra yumu ak tereya ını ekleyin ve tekrar iyi bir ekilde karıştırın.
6. Un ve kabartma tozunu ekleyin.
7. Hamur homojen hale geldi inde, pi irme ka ının üzerine yerle tirilmi bir halkaya yayın.
8. En az 30 dakika buzdolabında bekletin, ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dakika pi irin.
9. Pi irme sırasında brownie hamurunu hazırlayın.
10. Brownie: %66 kakao içeren çikolata tereya ı 3 yumurta eker 1 çay ka ı ı vanilya esansı ekersiz kakao tozu un çikolata parçacıkları kıyılmış fındık Çikolatayı tereya ı ile eritin.
11. Yumurtaları eker ve vanilya ile çırpın, sonra eritilmiş tereya ı ve çikolatayı ekleyin.
12. Daha sonra un ve kakaoyu ekleyin, ardından çikolata parçacıkları ve kıyılmış fındıkla bitirin.
13. Önceden pi irilmiş Breton kurabiyesinin üzerine dökün, ardından 180°C'de 15 ila 20 dakika daha pi irin.
14. Tamamen so umaya bırakın.
15. Kremayı bal ile ısıtın.

16. Çikolatayı eritin ve fındık püresini ekleyin.
17. Sıcak sıvıyı birkaç kez üzerine dökün, her eklemekten sonra iyice karı tırarak, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
18. Son olarak küçük parçalar halinde tereya ını ekleyin ve tekrar karı tırın.
19. Hemen brownienin üzerine dökün ve kristalle meye bırakın.
20. Son dokunu lar: Birkaç yarım fındık Deniz tuzu Ganaj kristalle ti inde, pastayı bir bıça ın ucunu etrafında gezdirerek kalıptan çıkarın.
21. Yarım fındıklar ve deniz tuzu ile süsleyin, ardından tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)