

Çıtır Çikolatalı Kek

Ingrédients

- 20 ila 22 cm çapında bir kek için :
- 200g bitter çikolata
- 150g tuzlu tereya ı
- 100g eker
- 4 yumurta
- 50g un
- 50g mısır ni astası
- 5g kabartma tozu
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 40 ila 50g kırılmış krep katmanı

Préparation

1. Eylül ortası, sonbahar tariflerine ba lamak için ideal bir zaman!
2. O halde ba layalım, bu nemli ama üstündeki çıtır krep katmanı sayesinde de ktır ktır olan çikolatalı kekle ba lıyorum.
3. Çok basit ama son derece lezzetli bir tarif, herkesin atı tırmalık saatinde mutlulu unu sa layacak!
4. Malzemeler :Kullanılan Guanaja çikolatası ve Norohy vanilya özü Valrhona : tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Hazırlık süresi : 15 dakika + 30 dakika piirme20 ila 22 cm çapında bir kek için : Malzemeler : bitter çikolata tuzlu tereya ı eker 4 yumurta un mısır ni astası kabartma tozu 1 tatlı ka ı ı vanilya özü 40 ila kırılmış krep katmanı Tarif : Yumurtaları eker ve vanilya ile çırpın.
6. Tereya ını ve çikolatayı eritin, ardından önceki karı ıma ekleyin.
7. Sonra eldi iniz un, mısır ni astası ve kabartma tozunu ekleyin.
8. Hamuru ya lanmı ve unlanmı kalıbınıza dökün, ardından kırılmış krep katmanları ile kaplayın ve hafifçe hamura bastırın.
9. Önceden ısıtılmış 180°C fırında yakla ık 30 dakika pi irin (bir bıça ın ucu kuru çıkmalıdır).
10. So umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!