

Balkaba ı ve çikolata mozaik keki

Ingrédients

- 55g nötr ya
- 110g muscovado ekeri veya esmer eker
- 125g kamı ekeri
- 2 yumurta
- 60g tam süt
- 210g kaba ı püresi
- 180g un
- 5g kabartma tozu
- 3g karbonat
- 3g toz tarçın
- 5g pumpkin spice baharatı
- 20g toz kakao + 35g tam süt
- 200g hamur alın. Üzerine elenmi kakao ve süt ekleyin.

Préparation

1. Sonbal kaba ı tartından sonra, i te (tabii ki) bir mevsim keki, renkli, baharatlı ve lezzetli bir kaba & çikolata mermer keki ile kar ınızdayım.
2. Tarif oldukça basit ve kek birkaç gün boyunca yumu ak kalıyor.
3. ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. Oriado ikolatası ve toz kakao kullandım Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Hazırlık süresi : 30 dakika + 1 saat pi irme20cm'lik bir kek için : indekiler : nötr ya muscovado ekeri veya esmer eker kamı ekeri 2 yumurta tam süt kaba ı püresi un kabartma tozu karbonat toz tarçın pumpkin spice baharatı toz kakao + tam süt Birkaç ikolata parçası (iste e ba lı) Tarif : Ya ı ekerlerle karı tırın, ardından yumurtaları, sütü ve unu ekleyin.
6. Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve baharatları ekleyin.
7. yice karı tırın.
8. hamur alın.
9. Üzerine elenmi kakao ve süt ekleyin.
10. Hamurları, ya lanmı /unlanmı veya ya lı ka ıtla kaplanmı bir kek kalıbına sırayla dökün (ben 3 kat kaba hamuru & 2 kat çikolata hamuru yaptım).
11. Önceden 160°C'ye ısıtılmı fırında 1 saat ile 1 saat 10 dakika pi irin (fırınıza ba lı olarak).
12. Keki kalıptan çıkarın ve so urken yumu ak kalması için streç filme sarın.
13. So uduktan sonra isterseniz üzerine glazür yapabilirsiniz; bu durumda, eritilmi bitter çikolatayı nötr ya ile yava a karı tırın ve glazürü bir ızgara üzerine yerle tirilmi kekin üzerine dökün.
14. Kristalle mesini bekleyin, sonra afiyetle yiyin!