

Rüya keki (çikolatalı çıtır kek)

Ingrédients

- 20 ila 22 cm çapında bir pasta için:
- 250g un
- 55g kakao tozu
- 4g kabartma tozu
- 4g karbonat
- 1 tutam tuz
- 200g toz eker
- 110g muscovado ekeri veya esmer eker
- 2 yumurta
- 120g nötr ya veya fındık ya
- 180g yo un krema
- 1 tatlı kağıdı vanilya özü
- 240g sıvı kahve
- 225g sütlü çikolata
- 25g nötr bal
- 150g tam yağlı sıvı krema
- 100g sütlü çikolata
- 120g fındık püresi
- 100g ezilmiş çıtır krep

Préparation

1. Bu pastayı son haftalarda sosyal medyada birkaç kez gördüm ve o kadar i tah açıcıydı ki, dayanamadım ve denemek istedim!
2. Sonunda, birkaç ay önce yaptığım çikolatalı çıtır pastamın daha çikolatalı bir versiyonu ile karışık karışayım: iyi bir çikolata pastası (tarifi bir Amerikan blogundan aldım), kremalı bir ganaj ve güzel fındık tadında bir çıtırılık, kısacası mutluluğun tanımı. Malzemeler: Ben Koro akçaaç urubu ve ceviz kullandım: sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı de il).
3. Norohy vanilya özü, Jivara çikolatası ve Valrhona kakao tozu kullandım: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
4. Hazırlama süresi: 40 dakika + 30 dakika piirme + so utma20 ila 22 cm çapında bir pasta için: Çikolatalı pasta: un kakao tozu kabartma tozu karbonat 1 tutam tuz toz eker muscovado ekeri veya esmer eker 2 yumurta nötr ya veya fındık ya yo un krema 1 tatlı kağıdı vanilya özü sıvı kahve Kahveyi hazırlayın ve pasta hazırlanırken sıcak tutun.
5. Unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve karbonatı eleyin.
6. Tuz ve ekerleri ekleyin.
7. Sonra yumurtaları, yağı ve vanilyayı ekleyin.
8. Kahveyi ekleyerek karıştırmayı tamamlayın.
9. Hamuru yoğurt ve unlanmı kalibınıza dökün.
10. Önceden 175°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika piirin.
11. Ardından soğumaya bırakın.
12. Ganaj: sütlü çikolata nötr bal tam yağlı sıvı krema Kremayı bal ile ısıtın.
13. Çikolatayı benmari veya mikrodalgada yavaşça eritin.
14. Sıcak kremayı çikolatanın üzerine azar azar dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karıştırın.

15. Ganajın hafifçe kristalle mesini bekleyin, ardından so uyan pastanın üzerine yayın.
16. Çıtır: sütlü çikolata fındık püresi ezilmi çıtır krep Çikolatayı fındık püresi ile eritin.
17. Ardından ezilmi çıtır krepleri ekleyin.
18. Çıtırı ganajın üzerine yayın ve tadını çıkarmadan önce kristalle mesini bekleyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com