

Dulcey ikolatalı ve fındıklı tatlı kreması (Danette tarzı)

Ingrédients

- 6 tatlı kreması için:
- 25g mısır ni astası
- 550g tam ya lı krema
- 155g dulcey çikolata
- 200g tam ya lı krema
- 10g pudra ekeri
- 40g fındık püresi

Préparation

1. Kremalı bir tatlı ile yeme i tatlı bir e kilde bitirmek ister misiniz?
2. Evetse, bu çok hızlı, kolay ve lezzetli tarife bir göz atın Bu tarif, Danette tarzı yumurtasız tatlı kremlerden olu uyor (burada onları Danette'den biraz daha katı yaptım, ancak isterseniz, daha sıvı bir doku elde etmek için maizenayı 3 ila 4 ram azaltabilirsiniz) ve üzerine fındıklı krem anti ekledim, böylece Liege tarzı bir görüntü olu turduk (iste e ba lı olarak, vanilyalı krem antiyi ya da pecan cevizi kullanabilirsiniz).
3. Kısacası, bir tencere, birkaç pot ve bir elektrikli ırpıcı ile i tamamdır!
4. Malzemeler: Valrhona'nın Dulcey ikolatasını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Koro'dan fındık püresi kullandım: tüm site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Mısır ni astasını yava yava so uk krema ile karı tırın.
7. Tencereyi ate e koyun ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula ana kadar bekleyin; mısır ni astasının pi mesi için yakla ık 2 dakika süreyle kremanın hafif kaynaması gerekir.
8. Ate ten alın, çikolatayı ekleyin.
9. yice karı tırın, ardından kremleri bireysel kaplara dökün ve tamamen so uyana kadar buzdolabına koyun.
10. Ardından, krem antiyi yapmak için sıvı kremayı, pudra ekeri ve fındık püresini çırpın ve kremlerin üzerine sıkın.
11. Birkaç kırılmış fındık ekleyin, ardından keyfini çıkarın!