

Kahveli turta

Ingrédients

- 1 yaprak jelatin (2g)
- 285g tam ya lı krema
- 30g kahve çekirde i
- 60g beyaz çikolata
- 60g oda sıcaklı ında tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 1 yumurta
- 160g un
- 50g mısır ni astası
- 5g toz kahve
- 35g sütlü çikolata
- 55g pralin
- 45g dentelle krep
- 1 yumurta akı
- 25g eker
- 1 yumurta sarısı
- 25g un
- 1 espresso
- 35g eker
- 35g yumurta sarısı
- 125g krema
- 11g çözünebilir kahve
- 65g %46 kakao sütlü çikolata

Préparation

1. E er kahveyi seviyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Bu ho kokulu ve dokularla dolu turta, kahveyi birçok ekilde sunar ve biraz organizasyon gerektirse de, hiçbir kısmı özellikle zor de ildir.
3. Sadece hazırlıkları üne yaymayı planlayın, organizasyon bu ekilde daha kolay olacaktır Malzeme: Oklava Mini e ik spatula Delikli plaka Krema po etleri Douille saint honoré de Buyer Cercle cannelé De Buyer Malzemeler: Valrhona'nın Bahibé ve Ivoire çikolatalarını kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lantılı).
4. Hazırlık süresi: 1 saat 30 dakika + minimum 6 saat dinlenme + 20 dakika pi irme süresi 20cm çapında bir turta için: Kahve Ganajı: 1 yaprak jelatin () tam ya lı krema Tamamlamak için yeterince krema kahve çekirde i beyaz çikolata Jelatini so uk suda suya yeniden alın.
5. Kremanızı önceden dövülmü kahve çekirdekleriyle ısıtın.
6. Tencerenizi örtüp 20 ila 30 dakika arasında demlenmeye bırakın.
7. Sonra, karı ımı süzün ve 'ye ula mak için gerekti i kadar krema ekleyin.
8. Kahve kremanızı ısıtın, ardından yeniden jelatin ekleyin.
9. Karı ımı çikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırın ve yüzeyine biraz temas ederek kapatın.
10. Buzdolabında minimum 6 saat (tercihen ece) bekletin.
11. Tatlı hamur: oda sıcaklı ında tereya ı pudra ekeri badem tozu 1 yumurta un mısır ni astası toz kahve Tereya ı, pudra ekeri, kahve ve badem tozunu güzelce karı tırın.
12. Karı ım homojen oldu unda, yumurtayı, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin.

13. Hızla karı tırarak homojen bir top elde edin, ardından hamuru sarın ve buzdolabında minimum 1 saat bekletin.
14. Sonra, 2 ila 3mm kalınlı ında açın, ardından kalıbınızı ya layın ve hamuru en az 2 saat buzdolabında (veya 30 dakika derin dondurucuda) bekletin.
15. Hamur tabanını 170°C'de yakla ık 20 dakika pi irin (hamur altın renk almalı), sonra so umaya bırakın.
16. Pralinli çıtır kat: sütlü ıkolata pralin dentelle krep ıkolatayı eritin, ardından pralin ve parçalanmı dentelle krep ekleyin.
17. yi karı tırın, ardından so utulmu hamur tabanına çıtır katı yayın.
18. Sertle mesi için buzdolabına koyun.
19. Bisküvi: 1 yumurta akı eker 1 yumurta sarısı un Yeterince pudra ekeri 1 espresso Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.
20. Yumurta akını ekerle ırpın, pürüzsüz ve parlak bir beze elde edene kadar.
21. Yumurta sarısını ekleyin, hızlıca ırpın, ardından elenmi unu ekleyin.
22. Pi irme ka ıdı kaplı bir fırın tepsisi üzerine bir cık pasta ıemberi koyun.
23. Üzerine pudra ekeri serpin, ardından 10 ila 15 dakika pi irin.
24. Bisküvi pi tikten ve so uduktan sonra, üzerine kahve dökün.
25. Kahveli krem: eker yumurta sarısı krema ızünebilir kahve %46 kakao sütlü ıkolata Kremayı ızünebilir kahve ile ısıtın.
26. Yumurta sarısını eker ile ırpın, ardından üzerine sıcak kremayı ekleyin.
27. Bütün karı ımı tencereye geri koyun ve sık sık karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin.
28. Ate ten aldıktan sonra ıkolatayı ekleyin, ardından küre i veya karı tırıcı ile karı tırın ve so utun.
29. Son olarak, bisküvinin üzerine yayın.
30. Garnitür: Kahveli ganaı krema kıvamına gelene kadar ırpın.
31. Turta üzerine sıkın, ardından ıkolata kahve ıekirdekleri ile süsleyin.
32. Son olarak, tadını ııkarın!