

Çikolatalı Kek (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g yumu ak tereya ı
- 2g tuz
- 100g yumurta sarısı (yakla ık 6 yumurta sarısı)
- 200g toz eker
- 60g %25 ya lı krema
- 100g fındık tozu
- 125g %70 kakao oranlı bitter çikolata (bende yoktu, %66 kakaolu Valrhona Caribbean kullandım)
- 100g T55 un
- 25g ekersiz kakao tozu
- 150g yumurta akı
- 35g toz eker
- 80g çikolata parçacı ı (yarısı Caribbean, yarısı Dulcey kullandım)

Préparation

1. Basit tarifler serisinin içinde, karantina döneminde pasta efleri tarafından payla ılan tariflere devam ediyoruz!
2. Bugün, yo un çikolatalı, ama aynı zamanda yumu ak (çıtır kabuklu), yo un ve en önemlisi lezzetli bir kek olan Karim Bourgi'nin çikolatalı keki var!
3. Hazırlaması çok basit ve hızlı :-) Fındık tozu süper bir çikolata-fındık tadı veriyor ama gerekti inde badem veya hindistancevizi tozuyla (veya ba ka bir eyle) de i tirebilirsiniz!
4. Tereya ını, tuzu, yumurta sarılarını ve toz ekeri karı tırın.
5. Sonra kremayı, fındık tozunu, eritilmi çikolatayı, unu ve kakao tozunu ekleyin.
6. Ayrı bir yerde, yumurta aklarını çırpın ve eker ile sertle tirin.
7. Bir kısmını alıp önceki karı ıma hızla ekleyin.
8. Daha sonra kalanını nazikçe ekleyin ve son olarak çikolata parçacıkları ile bitirin.
9. Hamuru bir kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmı 150°C fırına yakla ık 1 saat 20 dakika pi irin (pi meyi 1 saat 10 dakika sonrasında bir bıçak ucu ile kontrol edin).
10. Biraz so umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!