

Mermer Kek (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 22 ila 26 cm'lik bir kek için:
- 30g tereya ı
- 100g yumurta sarısı
- 130g toz eker
- 70g sıvı krema
- 100g T55 un
- 2g kabartma tozu
- 30g tuzsuz tereya ı
- 80g yumurta sarısı
- 110g toz eker
- 20g kakao tozu
- 2g kabartma tozu
- 90g T55 un
- 60g sıvı krema
- 50g do ranmı badem
- 225g sütlü çikolata
- 50g ayçiçek ya ı
- 50g sütlü çikolata
- 10g tuzsuz tereya ı
- 90g fındık pralin
- 50g feuilletine pailleté

Préparation

1. Haydi eflerin mermer keklerini ke fetmeye devam edelim, deneyece im çok azı kalsa da.
2. Henüz Cyril Lignac'ın tarifini denememi tim, ancak oldukça cazip.
3. Bu kek, içinde çıtır pralin & krep dantel tabakasını gizleyen sütlü rocher glazürü sayesinde son derece nostaljik.
4. Kısacası, bir ba ka lezzetli tarif, kekin kendisi konusunda bir tercihim olmasına ra men François Perret'in keki, bu çıtır pralin tabakası sayesinde gerçekten lezzetli bir kek!
5. Tereya ını eritin.
6. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından kremayı, elenmi unu ve kabartma tozunu dikkatlice ekleyin.
7. Son olarak erimi tereya ını ekleyin.
8. Tereya ını eritin.
9. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından elenmi krema, un, kabartma tozu ve kakaoyu dikkatlice ekleyin.
10. Son olarak erimi tereya ını ekleyin.
11. Piirme: Hamurları sırasıyla sade ve kakaolu olarak tereya lanmı ve unlanmı ya da ya lı ka ıt serilmi kek kalıbına dökün.
12. Önceden 165°C'ye ısıtılmı fırında 45 dakika piirin (bende 1 saat sürdü, bıçakla kontrol edin).
13. So umaya bırakın.
14. Do ranmı bademleri 210°C'de 5 dakika kavurun.
15. Çikolatayı 45°C'de eritin, ardından ayçiçek ya ı ve bademleri ekleyin.
16. Oda sıcaklı ında saklayın.
17. Pralinli feuilletine: sütlü çikolata tuzsuz tereya ı fındık pralin feuilletine pailleté Çikolatayı eritin ve praline

ve feuilletine ekleyin.

18. Sonra erimi tereya ını ekleyin.

19. Karı ımı ya lı ka ıt üzerine yayın ve kek kalıbı boyutunda bir dikdörtgen kesin.

20. Kekimin güzel kabu unu kesmek istemedi im için, sadece pralinli  ıtırlı ı bir spatula ile kekin üzerine yaydım ve sonra buzdolabında kristalle meye bıraktım.

21. Tamamlama ve glazür: Glaz r  yakla ık 35 C'ye ısıtın.

22. Glaz r  önceden bir ızgaraya konulmu kekin üzerine dökün.

23. Kristalle meye bırakın, ardından afiyetle yiyin!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com