

Kestane kremalı ve frenküzümlü kek

Ingrédients

- 6 moelleux için:
- 140g kestane kreması
- 60g tereya ı
- 2 yumurta
- 30g kestane unu
- 25g T45 unu
- 25g dondurulmu frenk üzümü tozu
- 15g eker
- 10g bal
- 3g kabartma tozu
- 150g sıvı krema
- 60g mascarpone
- 30g pudra ekeri
- 30g kestane kreması

Préparation

1. Baharın geli iyle, tabakta daha fazla renk istiyorum, bu yüzden bu dondurulmu frenk üzümü tozunu çıkarmak için mükemmel bir zamandı.
2. Bunu, bu basit tarifte kestane kremasıyla birle tirdim: kestane kremalı, kestane unlu ve frenk üzümlü bir moelleux, üstü kestane kremalı krema ve üzerine biraz frenk üzümü tozu serpilmi .
3. Malzeme: Silikomart oval kalıplar Sıkma torbaları Saint honoré uç de Buyer Malzemeler: Dondurulmu frenk üzümü tozu kullandım Koro: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
4. Hazırlık süresi: 25 dakika + 15 dakika pi irme6 moelleux için: Kestane & frenk üzümü moelleux: kestane kreması tereya ı 2 yumurta kestane unu T45 unu dondurulmu frenk üzümü tozu eker bal kabartma tozu QS kestane kreması Tereya ını pomad kıvamına getirip eker ve bal ile karı tırın, ardından kestane kremasını ekleyin.
5. Sonra yumurtaları teker teker ekleyin ardından frenk üzümü tozu, un ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Hamur homojen hale geldi inde, kalıplara dökün, yüksekli in üçte birini doldurun.
7. Ortasına biraz kestane kreması ekleyin, ardından kalan hamurla örtün (kalıpları tamamen doldurmayın, pi irme sırasında hamur kabaracaktır).
8. 180°C'de önceden ısıtılmı fırında 15 dakika pi irin.
9. Fırından çıkardıktan sonra, kalıplardan çıkarmadan önce birkaç dakika so umaya bırakın.
10. Kestane & frenk üzümü kreması: sıvı krema mascarpone pudra ekeri kestane kreması Frenk üzümü tozu Sıvı krema, mascarpone ve pudra ekerini çırpın.
11. Kremalı karı ım hazır olunca kestane kremasını ekleyin.
12. Kremayı saint-honoré uçlu bir sıkma torbasına koyun ve so utulmu moelleux'lerin üzerine sıkın.
13. Frenk üzümü tozu ile serpin, ardından afiyetle yiyein!