

Glutensiz ikolatalı ve bademli kek

Ingrédients

- 18 cm çapında (6 ki ilik) bir yumu ak kek için:
- 200g bitter çikolata
- 125g tereya ı
- 4 yumurta
- 80g badem tozu
- 120g eker

Préparation

1. Sonbahar haftasını bitirmek için çok çikolatalı ve lezzetli bir tarif: glutensiz çikolatalı ve bademli yumu ak/kremalı kek.
2. Bu tarifi bademi sevdi iniz ba ka bir kuru yemi le de i tirerek de yapabilirsiniz Bu vesileyle kitabım Il était un cake için österdi iniz ilgiden dolayı te ekkür ederim, tüm yapacaklarınızı örmek için sabırsızlanıyorum!
3. Malzeme :Cercle 18cm Malzemeler : Koro'nun badem tozunu kullandım : sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
4. Valrhona'nın Guaja ikolatasını kullandım : sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Tarif: Çikolatayı tereya ı ile eritin.
6. Yumurtaları ekerle birkaç dakika beyazlayıp kabarıncaya kadar çırpın.
7. Eritilmi tereya ı ve çikolatayı ekleyin, ardından badem tozu ile tamamlayın.
8. Karı ımı ya lanmı bir kalıba ya da çembere dökün ve önceden ısıtılmı 170°C fırında 40 dakika pi irin.
9. Kalıptan çıkarmadan önce biraz ılımaya bırakın ve ardından afiyetle yiyin!