

Sütlü ikolatalı & bademli/fındıklı yumu ak kek

Ingrédients

- 18 cm çapında bir kek için:
- 3 yumurta
- 125g eker
- 185g en az %40 kakao içeren sütlü çikolata
- 120g tereya ı
- 50g badem veya fındık tozu
- 100g un
- 10 ila 15 dakika yumurtaları ekerle çırpın, beyaz ve kabarık bir karı ım elde edene kadar.
- 50g krema
- 60g pralin
- 65g azelia
- 10g bal
- 20g tereya ı

Préparation

1. Burada zaten birkaç çikolatalı kek tarifi var, ama henüz sütlü çikolatalı yoktu.
2. Bu nemli sütlü çikolata & fındık veya badem keki ile bu eksikli i tamamladık Bu arada badem veya fındık tozu yazmı tım ama ceviz, ceviz içi veya seti iniz di er kuru yemi leri de kullanabilirsiniz, ganaj tarifiinde oldu u gibi pralin için aynı ey geçerli.
3. Ganaj elbette iste e ba lıdır, ama iyi bir lezzet katıyor Malzemeler : 18cm ember Malzemeler : Badem ve fındık tozlarını Koro kullandım: Sitedeki her eyde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak de il).
4. ikolataları Valrhona Bahibé ve Azelia kullandım: Sitedeki her eyde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak).
5. Nemli kek: 3 yumurta eker en az %40 kakao içeren sütlü çikolata tereya ı badem veya fındık tozu un 10 ila 15 dakika yumurtaları ekerle çırpın, beyaz ve kabarık bir karı ım elde edene kadar.
6. Bu arada, sütlü çikolatayı tereya ıyla eritip yumurta karı ımına dökün ve hızlıca çırpın.
7. Son olarak, elenmi un ve badem/fındık tozunu ekleyin ve spatula ile karı tırın.
8. Ya lanmı ve unlanmı kalıba (veya ekerli) dökün, sonra 175°C'ye önceden ısıtılmı fırında 30-35 dakika pi irin.
9. So umaya bırakın.
10. Birkaç fındık çikolatayı eritin ve pralin ekleyin.
11. Kremayı bal ile ısıtın ve karı ımı çikolataya dökün, iyice karı tırarak düzgün bir ganaj elde edin.
12. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve birle ene kadar karı tırın.
13. So umaya bırakın ve kristalize edin, ardından ganajı kekin üzerine yayın, birkaç fındıkla süsleyin ve tadını çıkarın!