

Bezeli ikolatalı kek.

Ingrédients

- 120g bitter çikolata
- 120g tereya ı
- 2 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 80g eker
- 25g akaa a urubu
- 150g un
- 7g kabartma tozu
- 2 yumurta akı
- 50g eker
- 60g pudra ekeri

Préparation

1. Plaidleri, sıcak içecekleri ve tabii ki çikolatalı kekleri yeniden çıkarmanın zamanı geldi!
2. te basit ama lezzetli, yapımı hızlı, hem gevrek hem de eriyen bir beze ile kaplanmış çikolatalı bir kek tarifi
Malzemeler: Ben Koro a da akaa a urubu kullandım: Tüm siteye %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Caraibes ikolatasını ve toz kakaoyu Valrhona'dan kullandım: Tüm siteye %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Kek: bitter çikolata tereya ı bir tutam tuz 2 yumurta 2 yumurta sarısı eker akaa a urubu un kabartma tozu çikolata ve tereya ını eritin.
5. Yumurta, yumurta sarısı, eker ve akaa a urubunu çırpın.
6. Eriyen ikolata ve tereya ını ekleyin.
7. Unu, tuzu ve kabartma tozunu karı tırın.
8. Hamuru ya lanmı kalıbınıza/emberinize dkn.
9. 170°C'de 20 dakika pi irin, bu arada be eyi hazırlayın (pi irme sresinin sonunda be enin hazır olması gerekir).
10. Bir miktar fazla beze yapabilirsiniz, kalanını ya lı ka ıt üzerine ayrı olarak pi irebilirsiniz.
11. Yumurta aklarını, karı tırılmı ekerleri a amalı olarak ekleyerek çırpın.
12. Pürüzsüz ve parlak bir beze elde edene kadar çırpmaya devam edin.
13. Be eyi fırından çıkan kekin üzerine sürün, biraz kakao serpip bir bıçakla hafifçe karı tırın.
14. Yakla ık 20 dakika 150°C'de tekrar fırınlayın.
15. Fırından ıktı ında bezenin dı ı tamamen pi mi olmalı.
16. So umaya bırakın, sonra kalıbından çıkarın ve afiyet olsun!