

Çikolatalı, deniz tuzlu ve trüflü Bask keki

Ingrédients

- 24 cm çapında yuvarlak bir kek veya 30 cm uzunlu unda dikdörtgen bir kek için:
- 220g T55 un
- 50g ekersiz kakao tozu
- 5g kabartma tozu
- 200g tereya ı
- 200g esmer eker
- 1 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 20g koyu rom
- 300g tam ya lı süt
- 100g tam ya lı sıvı krema
- 170g bitter çikolata
- 1 yumurta
- 30g esmer eker
- 25g un veya mısır ni astası
- 10g trüf
- 1 büyük tutam deniz tuzu
- 10g trüf
- 1 yumurta (yıkama için)

Préparation

1. E er çikolatayı seviyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Bugünün tarifi, tamamen çikolatalı, deniz tuzu ve trüf ile zenginle tirilmi ultra lezzetli bir Bask keki.
3. Tabii ki trüf tamamen iste e ba lı, bitter çikolata ile çok iyi gider ama tamamen çikolatalı bir kek de oldukça lezzetlidir Ancak, çikolatayı güzelce öne çıkaran deniz tuzunu kullanmayı ihmal etmemenizi tavsiye ederim
Malzemeler:Merdane Delikli Tablo Malzemeler: Valrhona'dan Caraïbes çikolatası ve kakao tozu kullandım: tüm site üzerinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortaklı).
4. Tereya ını ekerle birlikte krem haline getirin.
5. Unu, kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyin, ardından yumurta ve yumurta sarılarını karı tırın.
6. Son olarak rom ekleyin.
7. Hamuru iki parçaya ayırın (biri di erinden biraz daha büyük), her iki parçayı da yuvarlak veya dikdörtgen (seçilen kalıba ba lı olarak) ekinde iki parça pi irme ka ıd arasında kabaca açın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin (hamur çok yumu ak oldu undan, ne kadar so uk olursa o kadar kolay çalı ılabilir).
8. Sütü ve kremayı bir tencerede ısıtın.
9. Aynı zamanda, yumurta sarılarını eker ve unla çırpın.
10. Süt kaynadı ında, çırpılmı yumurtaların üzerine dökün.
11. Her eyi tekrar tencereye koyun ve sürekli karı tırarak orta ate te pi irin.
12. Krem kalınlı tı ında, içine do ranmı çikolatayı ve ardından rendelenmi trüfü ekleyin ve homojen bir krema elde edene kadar karı tırın.
13. Kremayı bir kaba bo altın, üzerine temas edici ekinde streç film ile kaplayın ve montaj için so utun.
14. Daha büyük hamurla bir kalıbı veya çemberi yerle tirin.
15. Üzerine deniz tuzu serpin.
16. Çikolatalı kremayı içine dökün ve yüzeyini düzeltin.

17. nce dilimlenen trüfleri ekleyin.
18. kinci hamurla üstünü kaplayın ve kremanın sızması için kenarlardaki iki hamuru birbirine yapıştırın.
19. Bir yumurtayı çırpın ve kekin üstüne sürün.
20. Fırını 200°C'ye ısıtın.
21. Fırın sıcakken, keki bir kez daha yıkayın ve bir bıçak arkasını kullanarak üzerinde bir ızgara deseni oluşturun.
22. Keki fırının sıcaklığını 180°C'ye düşürerek yaklaşık 45 dakika pişirin.
23. Kalıptan çıkarmadan önce tamamen soğumalarını bekleyin ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com