

Çikolatalı Sufle

Ingrédients

- 75g %70 kakao içeren bitter çikolata
- 75g tam yağlı sıvı krema
- 55g tereyağı
- 45g ekşersiz kakao tozu
- 3 yumurta
- 85g toz şeker (1)
- 25g un
- 35g toz şeker (2)

Préparation

1. Bir parça çikolatalı kek, her zaman mutlu eder, değil mi?
2. Özellikle hem yumu ak hem de eriyen, hafif çıtır bir kabuğa sahip oldu unda!
3. Malzemeler: Valrhona'dan Guanaja çikolatası ve kakao tozu kullandım: Site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantı ücreti).
4. Hazırlık süresi: 20 dakika + 1 saat 20 dakika piirmeYaklaşık 18 cm çapında bir kek / 6 ila 8 kişi için:
Malzemeler: %70 kakao içeren bitter çikolata tam yağlı sıvı krema tereyağı ekşersiz kakao tozu 3 yumurta toz şeker (1) un toz şeker (2) Tarif: Ganaj hazırlayarak başlayın: sıvı kremayı ısıtın ve ardından kısmen eritilmiş çikolatanın üzerine dökün.
5. Bir spatula veya daldırma mikseri kullanarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar emülge edin.
6. Küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağını ekleyip iyice karıştırın, ardından kakaoyu ekleyin.
7. Yumurta sarılarını beyazlarından ayırın.
8. Yumurtaların sarılarını beyazlatmak için toz şeker (1) ile çırpın.
9. Çikolatalı karışımı yumurta sarılarına ekleyin, ardından unu ekleyin.
10. Yumurta aklarını şeker (2) ile kar haline gelene kadar çırpın.
11. Önceki karışımına dikkatlice ekleyin.
12. Hamuru, yağlı kâğıt serili veya yağlanmış unlanmış bir kalıba dökün.
13. Önceden ısıtılmış 150°C fırında 30 dakika piirin, ardından piirmeye 45 ila 50 dakika 120°C'de devam edin (gerekirse, piirmenin sonuna doğru keki alüminyum folyo ile kaplayın).
14. Soğumaya bırakın, ardından keki birkaç krem şanti, biraz vanilya kreması veya bir top dondurma ile servis edin ve kendinizi şımartın!