

Çikolatalı ve Karabu daylı Kek (glutensiz)

Ingrédients

- 22 ila 25 cm'lik bir kek için (ya da benim gibi, 20 cm'lik bir kek ve bireysel bir muffin)
- 110g tereya ı
- 100g eker
- 3 yumurta
- 75g bitter çikolata
- 70g tam ya lı krema
- 35g ekersiz kakao tozu
- 6g kabartma tozu
- 60g toz fındık
- 120g karabu day unu
- 125g tam ya lı süt
- 50g çikolata parçacıkları
- 200g çikolata (sütlü çikolata kullandım)
- 15g nötr ya (üzüm çekirde i ya ı gibi)
- 35g kavrulmu karabu day tohumları (birkaç tane de süsleme için)

Préparation

1. Çikolata ve karabu day kombinasyonunu biliyor musunuz?
2. Nicolas Paciello'nun bir tart tarifinde ke fetmi tim ve bayılmı tım!
3. Bu nedenle bu kombinasyonu glutensiz olan bir kek tarifinde kullanmak istedim Çok basit bir tarif, sütlü çikolata ile yapılan (ama tabii ki bitter çikolata versiyonunu da yapabilirsiniz) lezzetli bir glaze ile klasik bir kek.
4. Kısacası, atı tırmalık / kahvaltı / tatlı için mükemmel bir kek Malzemeler:Kek kalıbı Malzemeler:Karayip çikolatası kullandım Valrhona : site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
5. Toz fındık kullandım Koro: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
6. Hazırlama süresi: 30 dakika + 1 saat piirme22 ila 25 cm'lik bir kek için (ya da benim gibi, 20 cm'lik bir kek ve bireysel bir muffin) : Kek karı ımı: tereya ı eker 3 yumurta bitter çikolata tam ya lı krema ekersiz kakao tozu kabartma tozu toz fındık karabu day unu tam ya lı süt çikolata parçacıkları çini ıslatmak için: 5 ila 6 yemek ka ı ı süt Tereya ını krema kıvamına getirip ekerle karı tırın.
7. Yumurtaları teker teker ekleyin, her eklemekten sonra iyice karı tırın.
8. Kremayı ısıtın ve çikolatayı eritin.
9. Kremayı erimi çikolatanın üzerine dökün ve pürüzsüz, parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
10. Ganajı önceki karı ıma ekleyin.
11. Daha sonra elenmi tozları (toz fındık, karabu day unu, kabartma tozu, kakao tozu) ekleyin.
12. Son olarak süt ve çikolata parçacıkları ile tamamlayın.
13. Ya lanmı ve unlanmı bir kalıba dökün ya da ya lı ka ıtla kaplayın.
14. Önceden ısıtılmış 160°C fırında yakla ık 1 saat piirin, bıçak ucu kuru çıkmalıdır.
15. Keki sütle ıslatın.
16. Birkaç dakika dinlendirin, ardından kalıptan çıkarın ve hemen streç filmle sarın ve tamamen so umaya bırakın.
17. Glaze: çikolata (sütlü çikolata kullandım) nötr ya (üzüm çekirde i ya ı gibi) kavrulmu karabu day tohumları (birkaç tane de süsleme için) Kek so ukken, glaze hazırlayın: çikolatayı yava ça eritin, ya ı ekleyin, iyice karı tırın ve karabu day tohumlarını ekleyin.

18. Glaze'yi önceden bir tel izgarada duran kek üzerine dökün.
19. Birkaç karabu day tohumu ile süsleyin, ardından kristalize olmasını bekleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com