

초콜릿 커피 케이크

🕒 45 분

🏠 중간

조리기구

에스프레소 컵 (80 ml / 3 Oz) 3개
오븐
믹서
케이크 틀

네스프레소 추천 커피



주재료

커피 재료
리반토 그랑 크뤼 캡슐 3개
베이킹 재료
밀가루 120 G (4 Oz)
베이킹 소다 3/4 작은술
소금 약간
버터 60 G (2 Oz)
설탕 65 G (2.1 Oz)
수수설탕 50 G (1.5 Oz)
달걀 2개
녹인 다크 초콜릿 114 ml (3.9 Oz)
사워 크림 2큰술
바닐라 에센스 1/2 작은술
초콜릿 가나슈 재료
진한 크림 200 ml (6.8 Oz)
잘게 다진 무설탕 초콜릿 168 G
버터 2큰술

영감



함께 만들어봐요!

• 케이크 만들기:

- 오븐을 176도로 예열한다
- 리반토 그랑 크뤼 3개를 에스프레소(40 ml / 1.5 oz)로 추출하여 잠시 식혀 둔다
- 버터, 설탕, 달걀, 녹은 다크 초콜릿, 바닐라 에센스, 사워 크림을 믹서에 넣고 잘 섞어준다
- 3의 혼합물에 밀가루와 베이킹 소다, 소금을 천천히 넣고 부드러워질 때까지 젓는다
- 반죽을 케이크 틀에 넣고 오븐에서 30분간 굽는다

• 초콜릿 가나슈 만들기:

- 무설탕 초콜릿을 천천히 녹인 뒤 진한 크림을 넣고 끓인다
- 거품기로 버터를 저어서 부드럽게 녹인 뒤 1의 초콜릿 크림에 넣는다
- 2의 혼합물을 실온에 두고 펴 바를 수 있는 상태가 될 때까지 굳혀 가나슈를 만든다
- 케이크 위에 가나슈를 바르고 에스프레소와 함께 서빙한다