

COKLAT KLAFUTIS DENGAN CAMEL OREN

Bahan-bahan:

5	biji	Oren-diparut kulitnya
100	gm	Coklat masakan hitam-dipecah-pecahkan
80	gm	mentega tanpa garam
115	gm	Tepung Blue Key Berserbuk Penaik
115	gm	Badam dikisar
115	gm	Gula
Secubit		Garam
2	biji	Telur Seri Murni
3	biji	Kuning Telur Seri Murni
180ml		Susu Penuh Krim
100	gm	Coklat masakan putih-dipecah-pecahkan
500	ml	Creme fraiche
15	ml	Perisa Vanilla Star Brand

Cara-cara Penyediaan :

1. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C. Kemudian, parutkan kulit buah oren dan buang kulitnya. Hiris buah oren dalam bentuk roda.
2. Cairkan coklat hitam pada suhu yang rendah.
3. Masukkan tepung, almond kisar, separuh sukatan gula, garam, telur, telur kuning, parutan oren, perisa vanilla dan susu. Pukul sampai sebatian.
4. Di dalam mangkuk yang berlainan, masukkan mentega di dalam coklat hitam yang telah cair.
5. Tuangkan campuran coklat ke dalam campuran tepung.
6. Tuangkan sebatian ke dalam loyang, dan masukkan ke dalam ketuhar selama 16-20 minit.

7. Sementara menunggu kek masak, campurkan separuh sukatan gula tadi dengan 6 sudu besar air dan didihkan gula itu pada suhu yang sederhana.
8. Campurkan jus oren dan kacau sehingga gula cair sedikit.
9. Susunkan oren dan tuangkan campuran gula dan hidangkan bersama coklat klafutis dan creme fraiche.

