

Lakto okolada a mo

Ingrédients

- 300g da lakta okolado kun minimumo 40-45% kakao
- 100g da lakto
- 1 ovflavo
- 6 ovoalbumoj
- 35g da sukero

Préparation

1. Post kiam mi kundividis recepton de nigra okolada a mo anta kelkaj semajnoj, pluraj el vi petis min pri versio de lakta okolada a mo.
2. Do mi uzis la samajn bazajn receptojn (tiu de Chapon) sed adaptante la kvanton de okolado.
3. Mi uzis laktan okoladon kun 46% kakao; pro teksturo sed anka pro gusto (ne tro dol a), mi konsilas uzi okoladon kun minimumo 40% Ingrediencoj : Mi uzis la okoladon Bahibé de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (kunligi).
4. Tempo de preparo : 15 minutoj + ripozo Por 4 is 6 personoj : Ingrediencoj : da lakta okolado kun minimumo 40-45% kakao da lakto 1 ovflavo 6 ovoalbumoj da sukero Recepto : Fandu la okoladon; varmigu la lakton, poste ver u in sur la fanditan okoladon pluroble, miksante bone por akiri glatan kaj brilantan ganacheon.
5. Aldonu la ovflavon, miksu denove.
6. Batu la ovoalbumojn is glacia o kaj firmigu ilin kun la sukero.
7. Poste, delikate enmetu ilin en la ganacheon, poste ver u en glasonojn a en salatujon.
8. Metu en fridujon almena 3 horojn, poste aldonu kelkajn avelojn (a ne) kaj bonan apetiton!