

Frambuka kuko

Ingrédients

- 60g da butero
- 4 ovoj
- 120g da sukero
- 200g da framboza pureo tipo Ponthier
- 50g da likvigita kremo je 30% grasenhavo
- 7g da bakpulvoro
- 200g da faruno
- 25g da framboza pureo
- 40g da akvo
- 20g da sukero
- 250g da Valrhona frambozo-inspiro
- 65g da neutra oleo (tipo vinberpipo)

Préparation

1. Post la froma flano kun frambozo por uzi fruktan pureon komencitan, jen la framboza kuko!
2. Kiam mi uzas fruktajn pureojn en certaj receptoj, malofte mi rapide uzas la litron, do mi provas trovi receptojn por eviti mal paron (do jes kompreneble, oni povas frostigi la pureon sub formo de kubetoj sed se la fridujo estas plena, iam estas bone havi recepton por uzi in).
3. Ponthier da likvigita kremo je 30% grasenhavo da bakpulvoro da farunoKomencu per fandado de la butero, tiam lasu in malvarmi i.
4. Frapu la ovojn kun la sukero, tiam aldonu la frambozan pureon kaj la likvokremon.
5. Aldonu la farunon kaj tamizitan bakpulvoron, tiam finu kun la fandita malvarmigita butero.
6. Ver u la paston en la buterumitan kaj farunitan kuk-kvorton a tegitan per bakpapiro, tiam baku je 160°C dum irka 1 horo (kontrolu per pinto de tran ilo plantita en la kuko, la kuirtempo povas varii la la forno).
7. Iom anta la fino de la kuirado, preparu la siropon de enmetado.
8. Kiam la kuko estas kuirita, demetu in kaj lasu in malvarmi i sur krado.
9. Enmetado-siro: da framboza pureo da akvo da sukeroBoligu iujn ingrediencojn en kaserolo.
10. Kiam la sukero estas tute solvita, eltiru la kaserolon de la fajro.
11. Enmetu la ankora varman kukon helpe de peniko.
12. Valrhona frambozo-inspiro da neutra oleo (tipo vinberpipo)Fandu la frambozo-inspiran en bain-marie, tiam aldonu la oleon.
13. Bone miksi, tiam atendu ke la glazuro estu inter 30 kaj 35°C por ver i in sur la suponda kuko sur krado.
14. Lasu kristali i, tiam uu!