

Piemonta kuko kun froma o (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g de avelfaruno
- 35g de faruno
- 160g de malhela okolado je 70% hakita krude
- 100g da migdalfaruno
- 225g da nesalita butero kremo
- 250g da sukero
- 6 grandaj ovoj
- 400g da rikoto
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto
- 50g da rostitaj hakitaj aveloj
- 100g da malhela okolado je 70%
- 40g da sukero
- 40g da glukozza siropo
- 70g da akvo
- 40g da moligita butero e ambra temperaturo

Préparation

1. Un cheesecake jes, sed ne ajna speco: ia "itala" versio, imagita de Ottolenghi, bazi as sur rikoto anstata cream cheese, okolado kaj avelo, tial ia nomo Piedmont cheesecake.
2. Temas pri kuko facile farebla, hiper bongusta kun fandema teksturo En sia libro, li proponas unuopajn cheesecakes sed donas iujn teknikojn por fari in en versio por kundividi, kion mi decidis fari, tamen mi provizas amba manierojn fari malsupre.
3. Recepto eltira el la libro Sweet.
4. Materialo: Ringo de 22cm Kirlilo Ingrediencoj: Mi uzis la avelajn kaj migdalajn farunojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asocie).
5. Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy kaj la okoladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (asocie).
6. Ottolenghi, en i tiu recepto, faras sian propran avelfarunon; por tio, rostu la avelojn je 180°C dum 10 minutoj, poste lasu ilin tute malvarmi i anta ol miksi ilin por akiri farunon.
7. Miksu la avelfarunon, migdalfarunon, farunon kaj haktitan okoladon.
8. Disigu la blankojn de la ovflava ojn.
9. Kremigu la buteron kun la sukero, poste aldonu la ovflava ojn unu post unu miksante bone inter iu aldono.
10. Poste enmetu la farunojn, rikoton, salon, kaj vanilon.
11. Miksu la ovoblancojn en ne on, poste enmetu ilin delikate en la anta an paston.
12. Ver u la paston en la muldilojn.
13. Poste metu en la anta varmigitan fornon je 170°C por 35 minutoj da kuirado por la unuopaj cheesecakes a 1 horo por kunpartigebla cheesecake.
14. Lasu ilin tute malvarmi i anta ol nemuldebligi.
15. Fandu la sukeron kaj la glukozan siropon regule agitantante is la miksa o havas iomete ambrokoloran nuancon.
16. Deglazuru iom post iom kun la akvo, kaj lasu sur malforta fajro is atingo de homogena likva o (sen sukerpecoj).
17. Aldonu la vanilon, lasu ripozi 5 minutojn kaj ver u la miksa on sur la haktitan okoladon.

18. Emulsiigu kun spatulo a enpotenca miksililo, poste metu la buteron en kubetojn iom post iom miksanĝe ĝiam.
19. Kiam la ganache estas glata kaj lucida, ĝi estas preta.
20. Kiam vi estos preta servi, veru la ganache sur la cheesecake (vi povas ĝin revarmigi kelkajn sekundojn en la mikroondo se vi ĝin preparis anticipe) kaj ornamentu kun la rostitaj kaj hakitaj aveloj antaŭ ol ŝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com