

Pastelo kun panna cotta, bresko & verbeno

Ingrédients

- 90g da sukero glacia
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizena
- 25g da mola butero
- 37g da migdala pulvoro
- 5g da maizena
- 35g da sukero glacia
- 25g da ovo
- 1 bresko
- 340g da plena likva kremo
- 1,2g da agar agar
- 27g da sukero
- 2 is 3 nektarinoj la ilia grandeco

Préparation

1. Nova recepto de somera kuko hodia , kun klasika sed tamen bongusta kombina o: bresko kaj verbeno.
2. Se vi ne atas la verbenon a vi ne havas in, vi povas kompreneble spici vian kremon per vanilo.
3. Cetere, la recepto estas tre simpla, i nur bezonas iom da pacienco pro malsamaj tempoj de ripozo, sed indas por ui fre an kaj kremas deserton Ilaro: Rulilo por pa tado Mini klina spatulo Perfortabulo Ovalrondo De Buyer
Tempo de preparado: 50 minutoj + ripozo + 30 minutoj de bakadoPor 6/8 personoj: La pasto: da mola butero da sukero glacia da migdala pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizena Miksu la bonan molan buteron kun la sukero glacia, kaj la migdala pulvoro.
4. Kiam la miksa o estas homogeno, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la maizenon.
5. Miksu rapide por havi homogeno pilko, poste envolvu la paston kaj metu in en la fridujon dum almena 1 horo.
6. Poste, rulu la paston al dikeco de 2mm.
7. Kovru vian anta e buteritan rondon, poste metu in en la fridujon dum almena 2 horoj.
8. La migdala kremo: da mola butero da migdala pulvoro da maizena da sukero glacia da ovo 1 bresko Miksu la molan buteron kun la migdala pulvoro, la maizena kaj la sukero.
9. Poste aldonu la ovon kaj bone miksu.
10. Ver u la migdalan kremon sur la kuko bazon, kaj aldonu la sen eligitan kaj tran itan breskon.
11. Fornu en la anta varmigita forno je 170°C por proksimume 35 minutoj, la pasto devas esti ora kaj la migdala kremo kuirita.
12. Lasu malvarmi i.
13. La panna cotta: da plena likva kremo 1, da agar agar da sukero Dek folioj de fre a verbeno Varmigu la kremon kun la verbenaj folioj, poste envolvu la kaserolon kaj lasu infuzi almena 3 horojn (mi lasis dum la nokto).
14. Poste, miksu iujn ingrediencojn en kaserolo bone miksa kaj alportu al bolado, iam regule miksa.
15. Da rigu la kuiradon dum 1 minuto, poste filtru por forigi la verbenajn foliojn kaj lasu malvarmi i.
16. Poste, ver u la panna cotta sur la kukon, kaj metu in en la fridujon dum almena 1 is 2 horoj is i solidi os.
17. La finaj tu oj: 2 is 3 nektarinoj la ilia grandeco Lavu la nektarinojn kaj tran u ilin en tre fajnej tran a oj.

18. Aran u ilin sur la kuko, kaj uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com