

Marmora vanila-kafa flano.

Ingrédients

- 60g da butero mola
- 90g da dulci ita sukerpulvoro
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizfaruno
- 1 vanilbastoneto
- 400g da likva kremo
- 400g da plena lakto
- 1 ovo
- 3 ovflavoj
- 150g da sukerkano
- 60g da maizfaruno

Préparation

1. Jes ja, denove flano!
2. Sed ekstreme kremoza versio dank' al pli forta sed malpli longa kuirado, kiun mi elektis parfumigi per vanilo kaj kafo.
3. Vi povas kompreneble fari la recepton en versio 100% vanilo a 100% kafo, a e per oran floro ekzemple Sola regulo, ne pretermaru la anta kuiradon de la pasto, alie la pasto riskas esti ne sufi e kuirita ar la flano pasas nur kelkajn minutojn en la forno.
4. Ingrediencoj: Mi uzis la kafekstrakton & la vanilon de Madagaskaro Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ligilo apogita).
5. Ilaro: Batujo Pastejo rulpremo Perforita pleto Cirklo 18cm Preparada tempo: 35 minutoj + 15 is 20 minutoj de kuiradoPor flano de 18cm de diametro / 6 is 8 personoj: Dol igita pasto: da butero mola da dulci ita sukerpulvoro da migdala pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizfaruno Kremigu la buteron molan kun la dulci ita sukerpulvoro kaj la migdala pulvoro.
6. Aldonu la ovon.
7. Finu per enkondukado de la faruno kaj la maizfaruno, sen tro labori la paston.
8. Lasu la paston ripozi almena 1 horon en la fridujo, poste etendu in kaj metablu in en buteritan cirklon de 18cm de diametro kaj 6cm de alteco.
9. Remetu la tortfundon en la fridujo a ankora en frostujo dum almena 2 horoj.
10. Poste, piku la paston per forko kaj anta kuiru in en la anta hejtita forno je 170°C dum 20 minutoj.
11. Vanil-kafkremo: 1 vanilbastoneto da likva kremo da plena lakto 1 ovo 3 ovflavoj da sukerkano da maizfaruno Kafa ekstrakto (kvanton agordu la la uzita ekstrakto kaj viaj gustoj) Hejtigu la lakton kaj la kremon kun la grajnoj de la vanilbastoneto.
12. Dum tiu tempo, batu la ovon, la ovflavojn, la sukeron kaj la maizfarunon.
13. Ver u la varman likva on sur la ovojn bone miksante, poste ver u ion reen en la kaserolon kaj kuiru sur meza fajro konstante batante is diki o.
14. Ekstere de la fajro, disdonu la kremon en du egalajn partojn a ne; la viaj gustoj vi povas fari duonon vanilo/duonon kafo, a e 1/3 kaj 2/3 a alia.
15. En unu el la du partoj, aldonu kafan ekstrakton (a se mankas, solveblan kafon) is atingi la deziratan guston.

16. Kovru amba kremojn kun folio kaj lasu ilin malvarmeti i.
17. Kiam la kremoj estas varmetaj, enver u ilin en alterna maniero en la anta kuirita tortfundo por akiri marmoran efikon.
18. Kuirado: Anta hejtigu la fornon je 200°C, poste enforngu la flanon dum 15 is 20 minutoj da kuirado, depende u vi volas la flanon pli a malpli kremoza.
19. Lasu in tute malvarmi i anta ol malkuvrigi kaj ui in!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com