

Klasika fragokuko

Ingrédients

- 2 ovoj
- 60g granulsukero
- 60g faruno
- 15g butero
- 350g fragoj
- 2 kuleroj da sukero
- 100g tuta likva kremo
- 125g da egguteloj
- 125g sukero
- 40g maizena
- 1 vanilbastono
- 200g fragoj
- 30g sukero
- 1,5g agara agaroo

Préparation

1. Unua fragkuketo de la sezono, ni jen!
2. Kun versio tute klasika: genoiso (imbibita de frago), vanila muslina kremo, fre aj fragoj (multe) kaj fragogela o por fini.
3. Mallonge, nenio komplika, sed vi tamen bezonos iom da laboro kaj pacienco anta ol vi povas uzi ĉi tiun ilaro : Perforita plato Eta kava spatelo Pastruoj Cirklo de 20cm Rodoido Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da rabato en la tuta retejo (filiigita).
4. Preparotempo : 1h15 + 15 minutoj da kuiradoPor fragkuketo de 20 is 24cm de diametro : Genoiso : 2 ovoj granulsukero faruno butero Fandu la buteron kaj lasu ĝin malvarmi i.
5. Batadu la tutojn ovojn kun la sukero dum almenaŭ 10 minutoj, ĝis kiam la miksa oĝo velu kaj blanki u.
6. Aldonu la triteitan farunon, bonmiksi, tiam prenetu malgrandan parton de la pasto kaj miksu ĝin kun la fandita butero.
7. Fine, delikate miksu la du pastojn, veru ĝin en cirklo de 20cm de diametro kaj tuj metu ĝin en la anta varmigita forno je 180°C dum ĉirkaŭ 15 minutoj.
8. Lasu malvarmi i poste envolvu ĝin en man ofilmo ĝis la muntado por ke la genoiso restu bone mola.
9. Fragoj : fragoj 2 kuleroj da sukero Senpedi u la fragojn, tiam tranu ilin en grandajn pecojn.
10. Aspergu ilin per la sukero, miksu, tiam konservu ilin en la fridujo ĝis la muntado.
11. Pastrista kremo : tuta lakto tuta likva kremo da egguteloj sukero maizena 1 vanilbastono Varmigu la kremon kaj la lakton kun la grajnoj de la vanilbastono.
12. Batadu la eggutelojn kun la sukero kaj la maizena.
13. Kiam la lakto estas varma, veru ĝin duonon super la ovoj batante bone, tiam re-enveru ĝin en la kastroleton.
14. Densigu ĝin meza fajro konstantante movi, tiam tiam metu ĝin en ujon kaj kovru kontakte kun la man ofilmo.
15. Malvarmigu ĝin en la fridujo ĝis la kremo havas ĉirkaŭan temperaturon.
16. Muslina kremo : da mola butero Kiam la pasteca kremo estas malvarma, bategu ĝin por malteni ĝin, tiam aldoni buterete malalte estante kontinua.
17. Via kremo estas preta kiam la butero estas plene inkludita kaj la kremo estas aerigita (bezonas bati ĉirkaŭ

10-15 minutojn e mezrapido).

18. Jenla muntado.

19. Muntado : irka da fragoj por la rando Metu vian cirkulon sur vian prezenta an teleron.

20. Vestigu in per rodoido, tiam aran u duonfragojn sur la rando.

21. Tran u la genoison en du en la dikeco, kaj regrandigu in iomete se necese.

22. Metu la unuan duonon en la cirkulon.

23. Filtru la iomete sukeritaj fragojn por preni la sukon, kaj imbibu la genoison kun la duono el la suko.

24. Kovru la genoison kaj la fragojn per la muslina kremo, tiam aldonu la du trionojn de la drainitaj fragoj.

25. Aldonu iometon de muslina kremo, tiam la reston de la fragoj.

26. Kovru la reston de la genoiso, imbibu in per la resto de la fragosuko, tiam finu per la resto de la muslina kremo.

27. Glotigu la surfacon, kaj metu la fragkuketon en la fridujon almena dum 2 horoj.

28. Fragogela o : fragoj sukero 1, agara agaroo Kelkaj fragoj por la ornamado Senpedi u la fragojn tiam miksi ilin.

29. Varmigu la kreitan pureon.

30. Miksu la sukeron kaj la agaran agaroon, kaj ver u la miksa on pluvante en la varman pureon.

31. Bonmiksi, kaj boligu in.

32. Da rigu kuiradon dum 2 is 3 minutoj regule batante, tiam lasu in iomete malvarmi i.

33. Fine, ver u super la kuko, glatigu la surfacon kaj redonu al la fridujo dum 2 horoj.

34. Ornaminu per kelkaj fragoj, tiam uu!