

Biskvito kun brownie kaj avelnukso

Ingrédients

- 2 ovflavoj
- 75g da sukero
- 75g da duonsala butero kremigita
- 100g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 125g da okolado je 66% kakao
- 120g da butero
- 3 ovoj
- 100g da sukero
- 1 kulereto da vanila aromo
- 15g da sukerosenca kakaopulvoro
- 50g da faruno
- 90g da okoladpecetoj
- 45g da hakitaj aveloj
- 100g da likva kremo
- 120g da avela pureo
- 125g da okolado Azelia
- 25g da mielo
- 35g da butero

Préparation

1. Hodia mi publikigas rapidan, bongustan kaj buteran recepton i tie!
2. Konsistante el 3 tavolo, unu el sablé bretono, unu el brownio kaj unu el ganaho de lakta okolado & aveloj, i konvinkos la tutan tablo por deserto a man etado Bono, i postulas malmulte da tempo, ingrediencoj, kaj tre malmulte da ilaro por fari in!
3. Ilaro: Perforita pleto 20cm cirklo Ingrediencoj: Mi uzis avelan pureon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (neaffiliita).
4. Mi uzis la okoladojn Kariboj kaj Azelia, kaj la vanilan aromon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (affiliita).
5. Batu la ovflavojn kun la sukero, poste aldonu la kremigitan buteron kaj bone miksu denove.
6. Aldonu la farunon kaj la bakpulvoron.
7. Kiam la pasto estas homogena, etendu in en cirklo metita sur folio de bakpapero.
8. Lasu en la fridujo dum almena 30 minutoj, poste baku en anta varmigita forno je 180°C dum 15 minutoj.
9. Dum la bakado, preparu la brownio-paston.
10. Fandu la okoladon kun la butero.
11. Batu la ovojn kun la sukero kaj la vanilo, poste aldonu la fanditan buteron kaj okoladon.
12. Poste integru la farunon kaj la kakaon, tiam finu kun la okoladpecetoj kaj la hakitaj aveloj.
13. Ver u sur la anta bakitan sabléon, poste baku denove 15 is 20 minutojn e 180°C.
14. Lasu tute malvarmi i.
15. Hejtigu la kremon kun la mielo.
16. Fandu la okoladon, kaj aldonu la avelan pureon.
17. Ver u la varman likva on supre en pluraj fojoj, bone miksante post iu aldono, por akiri glatan kaj brilantan ganahon.

18. Fine aldonu la buteron en malgrandaj pecetoj kaj miksu denove.
19. Ver u tuj sur la brownion kaj lasu kristalizi i.
20. Fini oj: Kelkaj duonavelaj Florosalo Kiam la ganaho kristalizi is, senformu la kukon pasante tran ilon irka la rando.
21. Ornamu kun la duonavelaj kaj la florosalo, poste gustumu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com