

Framboza inspira fondanta o speciala por patrinto

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g de "Inspiration Framboise"
- 70g da butero
- 4 ovoj
- 25g da sukero
- 50g da faruno

Préparation

1. Jen mi revenas kun tre rapida kaj fruktori a recepto por la patrino festo: frambu a fonda o.
2. Por realigi in mi uzis "Inspiration Framboise" de Valrhona; por tiuj, kiuj ne konus in, temas pri "falsa okolado", konsistanta el frukt-viando, kakao butero kaj sukero.
3. i havas la aspekton (koloro ekskludita) kaj teksturon de okolado, sen kakao, kaj do oni povas uzi in en tablojdoj a en ganashoj, sed anka por rapidaj kaj facile fareblaj receptoj kiel i tiu tre delikata fonda o
Ingrediencoj :Mi uzis Inspiration Framboise de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur tutan la retejon (afiliigita).
4. Materialoj :Kaka muldilo Le Creuset Tempo de preparo: 10 minutoj + 20 minutoj de bakadoPor fonda o de 18cm longa: Ingrediencoj : de "Inspiration Framboise" da butero 4 ovoj da sukero da faruno Recepto : Klopui la ovojn kun la sukero kelkajn minutojn is ili blanki as.
5. Fandu la "Inspiration Framboise" kun la butero malrapide.
6. Miksu la du preparojn.
7. Aldonu la kribritan farunon.
8. Veru la paston en la buteritan kaj farunitan kaka muldilon, a kovritan per bakpapero.
9. Metu en la anta varmigita forno je 220°C por 16 is 19 minutoj de kuirado depende de u vi preferas pli a malpli fluantan rezulton (kaj depende de via forno, kompreneble).
10. Lasu tute malvarmi i, demetu el la muldilo kaj bonan apetiton!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com