

Kuketa tarteto kun abrikozo, dul eo, kaj hazeloj

Ingrédients

- 75g da butero pomade
- 40g da muskovada sukero (a $\frac{1}{2}$ bruna sukero se mankas)
- 30g da sukero
- 30g da tuta ovo
- 120g da faruno
- 1,5g da bakpulvoro
- 125g da dulcey okolado
- 50g da hakitaj hazeloj
- 6 abrikotoj
- 30g da sukero
- 45g da plena likva krem'
- 5g da glukozo
- 5g da mielo
- 65g da dulcey okolado
- 120g da plena likva krem'
- 70g da plena likva krem'
- 10g da pulvora sukero
- 1 bona kulero da hazela pureo
- 2 abrikotoj

Préparation

1. Se vi ofte venas i tien, vi eble jam vidis kuketartan.
2. Mi jam faris plurajn (frambozo pistako, okulada pralino, pira lakto okulado, pomkaramelo), iam en tiu sama oblonga cirklo de Buyer, kiun mi amas, do en probable lasta recepto de somero 2025, mi volis ripeti kun abrikota versio i-foje!
3. Kaj kiu okulado tre bone kongruas kun i tiu frukto?
4. La dulcey, kompreneble, tiu karameligita okulado kun bona biskvita gusto.
5. Do, kelkaj hazeloj pli, kaj la afero estas farita Ingrediencoj :Mi uzis la hazelan pureon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afi ita).
6. Mi uzis la okuladon Dulcey de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afi ita).
7. Materialo :Oblonga cirklo De BuyerPerforita pladoSakoj por pipadoPreparotempo : 1 horo + 15 minutoj da bakado + ripozoPor unu tarton de 30x11 cm : La kuketmasa : da butero pomade da muskovada sukero (a bruna sukero se mankas) da sukero da tuta ovo da faruno 1, da bakpulvoro da dulcey okulado da hakitaj hazeloj Miksu la pomadan buteron kun la sukeroj, poste aldonu la ovon.
8. Poste, enmetu la farunon kaj la bakpulvoron, same kiel la okuladon tran itan en pecetojn kaj la hakitajn hazelojn.
9. Etendu la kuketmason en la buterita cirklo metita sur plado kovrita per papero de sulfurizado.
10. Enmetu en la anta varmita forno je 180°C dum irka $\frac{1}{2}$ 5 minutoj da bakado.
11. Poste, forigu kaj lasu malvarmi i.
12. La abrikota kompoto : 6 abrikotoj da sukero $\frac{1}{4}$ uko de citrono Tran u la abrikotojn en grandajn pecojn, metu ilin en kaserolon kun la sukero kaj la citrono.
13. Faru kompoti je malalta varmeco miksante regule is vi atingas kompota an teksturon.
14. Lasu tute malvarmi i en la fridujo.

15. La dulcey montita ganacho : da plena likva krem' da glukozo da mielo da dulcey okolado da plena likva krem' Faru varmigi la malgrandan kvanton de krem' kun la glukozo kaj la mielo, poste ver u sur la anta e fanditan okoladon.
16. Bone miksu, poste kiam la ganacho estas glata kaj homogena, aldonu la grandan kvanton de krem' kaj finu emulgi kun subakva miksilo.
17. Filmu la ganachon kaj rezervu in en la malvarmo dum unu nokto se eble, minimumo 6 horoj alie.
18. La hazela chantilly : da plena likva krem' da pulvora sukero 1 bona kulero da hazela pureo Kiam iuj elementoj estas malvarmetaj, juste anta $\frac{1}{2}$ kunmetado, batadu la kremon kun la pulvora sukero kaj la hazela pureo is vi atingas chantilly.
19. Metu en sako kun la pipilo de via elekto.
20. La kunmetado : 2 abrikotoj luj hazeloj Etendu la abrikotan kompota on sur la kuketa bazo.
21. Batadu la ganachon kaj metu in en sako kun la pipilo de via elekto.
22. Sur la tarta, pipu en alternado la ganachon kaj la chantilly.
23. Aldonu poste la abrikotojn tran itajn en malgrandajn pecojn kaj kelkajn hazelp ecojn anta $\frac{1}{2}$ ui!