

Son a kuko (krispa okolada kuko)

Ingrédients

- 250g da faruno
- 55g da pulvorakakao
- 4g da kemia levo
- 4g da bikarbonato
- 1 bona pin o da salo
- 200g da sukero
- 110g da muskovado a vergeo sukero
- 2 ovojn
- 120g da ne tra oleo a hazelnuta oleo
- 180g da dika kremujo
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 240g da likva kafao
- 225g da lakto okolado
- 25g da ne tra mielo
- 150g da plena likva kremujo
- 100g da lakto okolado
- 120g da hazelnuta pureo
- 100g da krispaj krepaj fragmentoj

Préparation

1. Mi vidis ĉi tiun kukon plurfoje pasanta en la retoj en la lastaj semajnoj, kaj ĉi ajnis al mi tiel delikata, ke mi ne povis rezisti kaj volis provi ĝin!
2. Temas finfine pri ĉi pli okulada versio de mia krispa okulada kuko farita anta kelkaj monatoj: bone okulada kuko (mi prenis la recepton de amerika blogo), krema ganacho kaj krispa kun bona gustumo de hazelnuto, en resumo, la difino de feli o Ingrediencoj :Mi uzis la maplan siropon kaj la pekan nuksojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
3. Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy, la okuladon Jivara kaj la pulvoran kakao de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (asociita).
4. Preparotempo : 40 minutoj + 30 minutoj bakado + malvarmigoPor kuko de 20 ĝis 22cm diametro : La okulada kuko : da faruno da pulvorakakao da kemia levo da bikarbonato 1 bona pin o da salo da sukero da muskovado a vergeo sukero 2 ovojn da ne tra oleo a hazelnuta oleo da dika kremujo 1 kulero da vanila ekstrakto da likva kafao Preparu la kafon kaj konservu ĝin varmigita dum la preparado de la kuko.
5. Sifonu la farunon, la kakao, la levon kaj la bikarbonaton.
6. Aldonu la salon kaj la sukerojn.
7. Poste, enmetu la ovojn, la oleon kaj la vanilon.
8. Finu per aldoni la kafon.
9. Veru la paston en vian cirklon a buteritan kaj farunitan kukon.
10. Enbakigu en la anta varmigita forno je 175°C dum ĉirka 30 minutoj.
11. Poste, lasu ĝin malvarmi ĉi.
12. La ganacho : da lakto okolado da ne tra mielo da plena likva kremujo Faru varmigi la kremon kun la mielo.
13. Malfandu la okuladon malrapide en varmakvo a en mikroondoj.
14. Veru la varmigitan kremon iom post iom sur la okuladon, miksante bone por akiri glatan kaj brilantan ganachon.

15. Lasu in kristali i iomete, poste disvastigu in sur la malvarmigita kuko.
16. La krispa : da laktookolado da hazelnuta pureo da krispaj krepaj fragmentoj Faru malfandi laokoladon kun la hazelnuta pureo.
17. Poste, aldonu la krispajn krepajn fragmentojn.
18. Disvastigu la krispaon sur la ganacho kaj lasu in kristali i anta ol ui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com