

# Frambozo kun tonka fabo

## Ingrédients

- 100g da tute ovaj (2 mezaj ovojn)
- 60g da sukero
- 60g da faruno
- 100g da sukero
- 75g da akvo
- 15g da framboza siropo (a framboza alkoholo)
- 235g da plena lakto
- 55g da ovojn (irka 3 ovojn)
- 80g da sukero
- 35g da maizeno
- 25g da butero (1)
- 100g da butero (2) el la fridujo plurajn horojn anta e
- 400g da frambozoj
- 75g da plena likva kremo
- 10g da pulvora sukero

## Préparation

1. Jen recepto, kiu ankora ne ekzistis en mia blogo, tiu de la klasika framboisier.
2. Unu genoizo, unu mousseline-kremo kaj multaj frambozoj, kaj jen via torto estas pretaj!
3. Tute simpla fari, mi elektis aromigi in per tonka fabo, sed vi anka povas in parfumi per vanilo, a citrono, limono, pistacio.
4. la viaj deziroj!
5. Certe, temas pri baza recepto do vi anka povas uzi in por fari fraisières, vi nur devos anstataŭigi la frambozojn per fraĵoj (fakte, ekster sezono, vi anka povas uzi kiwi, a e abrikotojn).
6. ), la genoizo kaj la mousseline-kremo restas la samaj.
7. Fakte, parolante pri la genoizo, mi faris in sen varmobano, sed se vi preferas la teknikon kun, ne zorgu, la proporcioj restas la samaj.
8. Batigu la ovojn kun la sukero dum pluraj minutoj (irka 10 is 15), is vi ricevas blankan, tre inflatan miksa on, kiu faras la rubandon.
9. Tramu la farunon kaj aldonu in kun la grata tonka fabo per helpo de spatulo.
10. Oni devas miksi la malplej eble por havi homogenan sed ankora bone inflatan mason.
11. Imbibiga siropo: da sukero da akvo da framboza siropo (a framboza alkoholo)Portu la akvon kaj la sukeron al bolado.
12. Kiam la sukero estas tute dissolvita, aldonu la frambozan siropon (kaj iom da grata tonka fabo se vi volas), poste rezervu.
13. Portu al bolado la lakton kun la grata tonka fabo.
14. Paralele, batigu la ovojn kun la sukero kaj la maizeno.
15. Versu la duonon de la varmigita lakto sur la anta an miksa on miksa bone, poste revenigu ion en la kaserolon.
16. Kuiru je meza fajro miksa konstante is la kremo densi as.
17. For de la fajro, aldonu la buteron (1) kaj bone miksu, poste versu la kremon en ujon (la plej grandan eblan se vi estas en ur o), kovru in per filmo kaj malvarmigu en la fridujo is i atingas ambra temperaturo (i ne devas esti tro malvarma por aldoni la buteron).

18. Mousseline-kremo: Kiam la pasta kremo estas ĉe ambra temperaturo, batigu ĝin por glatigi, poste aldonu iom post iom la pomaditan buteron ( ĝi devas esti tre mola por ĝuste enmeti) dum vi konstante batadas.
19. Da rigu batadi ĝis vi havas bone aerumitan, spongan kaj glatan mousseline-kremon.
20. Se iam la temperaturoj ne estis bonaj kaj vi ankoraŭ vidas pecojn de butero, aĉete via mousseline tranĉi ĝin, ne paniku, ĝi estas riparebla.
21. En tiu kazo, prenu butan flamigilon kaj varmigu la bordojn de la ujo dum vi daŭre batadas, la kremo glatigiĝos laŭ la progreso (se vi ne havas butan flamigilon, metu la ujon kelkajn sekundojn sur varmobanon, poste batadu, kaj ripetu ĝis vi atingas bonan rezulton).
22. Poste, iru al la muntado.
23. Tranĉu la genoizon en du, kaj imbibu la du partojn per broso.
24. Metu vian cirkulon sur la servotablon, poste metu rhodoid interne.
25. Metu duonframbozojn ĉirkaŭe (mi metis du etaĵojn sed vi povas fari nur unu).
26. Re-tranĉu la genoizon por akiri la ĝustan diametron, kaj metu ĝin en la fundon de la cirklo.
27. Poŝtu iom da mousseline-kremo sur la genoizo kaj sur la bordoj por kovri la frambozojn, poste meti tutajn frambozojn supre.
28. Kovru per mousseline-kremo, poste la dua genoizo.
29. Finu kun tre malgranda kvanto da mousseline-kremo kaj glatigi bone la supron.
30. Metu la framboisier en la malvarmo dum almenaŭ 2 ĝis 3 horoj.
31. Demetu la framboisier (se vi ne intencas manĝi ĝin tuj, ne forigu la rhodoid).
32. Batigu la likvan kremon kun la pulvora sukero ĝis vi atingas fermitan chantilly.
33. Poŝtu ĝin sur la supron de la framboisier, poste dekoraciuj kun kelkaj frambozoj kaj iom da grata tonka fabo.
34. Kaj jen, via framboisier estas pretaj, vi povas uzi!