

Oran a kaj okolada marmorkuko

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h10

Ingrédients

- 100g da butero pomado
- 100g da vergeo
- 75g da brun eker
- 2 ovojn
- 210g da faruno
- 7g da bakpulvoro
- 1 pin o da salo
- 50g da lakto
- 70g da likva kremo
- 70g da sangora a suko
- 20g da sangora a suko
- 25g da nigraj okoladpecoj

Préparation

1. Mi e skribis libron pri kukoj kun pli ol 50 receptoj, mi iam havas novajn ideojn por testi kaj ojigi iujn!
2. Ĉi tie estas marmora, sed frukta, tre mola, perfekta por tiuj, kiuj amas la asocion oran o & okolado.
3. Mi rekomendas, kompreneble, uzi sangajn oran ojn kiel mi por pli da gusto, sed alie en iuj kazoj fre aj oran ojn por uzi la zesta ojn, kiuj donos multe da parfumon al la kuketo.
4. Por konservi ĝin plurajn tagojn, envolvu ĝin en man a filmo tuj post la demoldado, a preparu nigra okolada glazuro – ne trala oleo. Ingrediencoj : Mi uzis la kakao-pudron de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Materialo : Kukmoldo Mikroplane zesta a ilo
Prepartempo : 20 minutoj + 1h10 da bakado
Por unu kuketo de 20cm longa : Ingrediencoj : da butero pomado da vergeo da brun eker La zesta ojn de 2 sangaj oran ojn 2 ovojn da faruno da bakpulvoro 1 pin o da salo da lakto da likva kremo da sangora a suko Por la oran a parto : da kakao-pudro da sangora a suko da nigraj okoladpecoj Por la imbibo : 4 kuleroj da sangora a suko
Recepto : Miksu la du sukerojn kun la zesta ojn de oran o; se eble, vi povas fari tion kelkajn horojn anta e a la anta an vesperon, via kuketo havos pli da gusto.
6. Aldonu la buteron pomadon kaj bone miksu.
7. Aldonu poste la ovojn unu post la alia, bone miksante inter ĉiu aldono, poste la farunon, la salon kaj la bakpulvoron anta e siftingitajn.
8. Fine, aldoni la likva ojn: la lakton, la kremon kaj la oran an sukon.
9. Poste, prenu da pastoj kaj aldonu la kakao, la oran an sukon kaj la okoladpecojn.
10. Veru la du pastojn alternative en la anta e buterita kaj farunita a paper ar ita formo.
11. Por havi belan regulan monteton, vi povas aldoni strion da butero en la centro, kiel vi vidas en la foto.
12. Enfurnu en la anta e varmigita forno je 150°C dum 1h10 da bakado.
13. Lameno enmetita en la kuketon devas eliri seka.
14. Imbibu la kuketon tuj per broso kun la sangora a suko.
15. Lasu malvarmeti ĝin, poste demoldu anta ol ojigi vin!