

Malka o kun hazelnuto, pomelo kaj fragaro

Ingrédients

- 90g da sukero
- 3 ovojn
- 50g da butero
- 165g da pomelaj suko
- 20g da maizena
- 3 ovojn
- 75g da fandita butero
- 70g da brunigita sukero
- 55g da nukso-praliné
- 90g da faruno
- 75g da nukso-pudro
- 75g da lakto
- 5g da kemia levo
- 1 pin o da salo
- 165g da likva krempasto
- 400g da fre aj fruktoj

Préparation

1. Mi malofte uzas pomelon en bakado, ar kvankam mi tre amas in, mi ne estas sola man ante miajn kukojn kaj la homoj irka mi ne tre atas tiun frukton.
2. Tiu kuketo estas do escepto, farita por mia naski tago.
3. Mi kunligis tri el miaj plej atataj gustoj, la nuton, la fre an frukton kaj do la pomelon.
4. Estas simpla kuketo por fari kaj kunmeti, kaj i postulas malmultan necesan materialon krom la formo por bakado.
5. Kompreneble, se vi ne atas pomelon, vi povas tre bone anstata i in per citrono (citrono, nukso kaj fre a frukto anka tre bone funkcias)!
6. Batadu la ovojn kun la sukero kaj la maizena.
7. Faru varmigi la pomelan sukon, kaj ver u in sur la ovojn dum vi da re batadas.
8. Rever u en la kaserolon, kaj faru densi i je meza varmeco dum vi sen ese miksas.
9. For de la varmeco, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn (se necese, uzadu miksilon por homogenigi la teksturon).
10. Malplenigu, kovru kun filmo kaj lasu malvarmi i.
11. Dum tiu tempo, preparu la nukso-kukon, kaj ne preparu la diplomatan kremon is vi estas preta por la kunmetado.
12. Batadu la ovojn kun la sukero kaj la praliné.
13. Aldonu la fanditan buteron, la salon, poste la pulvoro (faruno, levo, nukso-pudro) siftitajn.
14. Finu per aldoni la lakton.
15. Kiam la pasto estas homogene, ver u in en buteritan kaj farunitan a sukretan formon de 12cm diametro.
16. Atentu, via formo devas esti sufi e alta, alie faru kiel mi kaj baku la paston dufoje.
17. Bakigu en la anta varmigita forno je 180°C dum irka 30 minutoj (kontrolu la bakadon per la pinto de tran ilo, i devas eliri seka).
18. Diplomata krempasto kun pomelo: Pamelona krempasto da likva krempasto Kiam la kuko estas bakita kaj

malvarmigita, kaj la pamelona krem pasto bone malvarmigita, montu la likvan kremon en chantilly.

19. Aldonu unu kulero da chantilly al la krem pasto miksan te vigle por malstre i i in.

20. Aldonu la reston delikate kun spatolo, poste iru al la kunmetado.

21. Tran u la fre ajn fruktojn en malgrandajn kubojn.

22. Tran u la kukon en "tran ojn" en la dikeco, poste metu la diplomatan kremon en pipilon.

23. Komencu per pipi boudinon de krem pasto irka la kukon, poste iom da krem pasto en la centro kaj ornamu kun kubo j de fre aj fruktoj.

24. Kovru kun alia tran o de kuko, kaj da rigu tiel is fino.

25. Por la dekoracio, mi simple pipis iom da diplomata krem pasto kun saint-honoré pipilo, poste dis etis la kukon per pecoj de nuksoj kaj fre aj fruktoj.

26. Bonan apetiton!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com