

okolada kaj karamelbutera salta fondanto la Baulois maniero

Ingrédients

- 180g da nigra okolado (mi uzis la Caranoa de Valrhona, nigra okolado kun butera karamelo gusto)
- 250g da ovo (5 mezaj ovo)
- 200g da salta butero
- 130g da brunaj sukero
- 140g da butera karamelo
- 40g da faruno T45

Préparation

1. Rapida kaj ultra delikata recepto hodia , okolada kaj butera karamelo fondanto!
2. Malmulto da preparado, vi nur bezonas iom pli da pacienco por la kuirado kaj lasi in malvarmeti i anta ol ui;-) Mi uzis Caranoa okoladon, Valrhona okoladon kun la gusto de butera karamelo, sed vi certe povas uzi la nigra on de via elekto.
3. Nenio pli por aldoni, mi pensas, ke la fotoj parolas por si mem!
4. T45Se vi ne havas karamelon, vi povas fari in: preparu sekan karamelon kun da sukero.
5. Deglaci u kun da varmigita kremfloroj kaj poste aldonu da salta butero for de la fajro, miksante bone.
6. Lasu malvarmeti i kaj poste prenu por la recepto.
7. Recepto: Fandi la okoladon kun la butero en varmakvuma kuirado.
8. Kiam ili estas fanditaj, aldonu la buteran karamelon.
9. Separately, batadi la ovojn kun la brunaj sukero dum kelkaj minutoj por havi spuman miksa on.
10. Aldonu la okolado-karamelo-butera miksa on, poste la siftitan farunon, miksante delikate.
11. Ver u en formon a cirklon kovritan per sulfurpapero de 18cm de diametro, poste lasu ripozi dum vi anta varmigas la forno (inter 15 kaj 30 minutoj, tio permesos al la supra krusto bone formi i dum kuirado).
12. Anta varmigu la fornon je 210°C.
13. Enmetu la fondanton dum 5 minutoj, poste malaltigu la temperaturon de la forno al 120°C kaj da rigu la kuiradon dum 30 is 40 minutoj (depende se vi volas in pli a malpli fandita, mi lasis in 38 minutoj ar mi ne tre atas la tortejn fluantajn dum tran ado).
14. Elprenu la fondanton el la forno, lasu in iom malvarmeti i, demoldi in kaj uu!