

okolada kuko (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g da pomada butero
- 2g da salo
- 100g da ovoflavoj (irka 6 flavoj)
- 200g da pulvora sukero
- 60g da likva kremo je 25% grasaj substancoj
- 100g da avelopulvoro
- 125g da nigra okolado je 70% kakao (mi ne havis, mi uzis Caribbeans de Valrhona je 66% kakao)
- 100g da faruno T55
- 25g da kaka pulvoro sen sukero
- 150g da ovoblankoj
- 35g da pulvora sukero
- 80g da okoladeroj (duone Caribbeans, duone Dulcey por mi)

Préparation

1. Ni da rigas en la serio de simplaj receptoj dividitaj de la dol a istoj dum i tiu periodo de izoliteco!
2. Hodia estas la okolada kuko de Karim Bourgi, kuko bone okolada, sed anka mola (kun krakanta krostoj), densa, kaj precipe bongustega!
3. i estas tute simpla kaj rapida por prepari :-). La avelopulvoro donas bonegan okolado-avelan guston, sed vi iam povas anstata igi in per migdala a kokosa pulvoro (a aliaj) se necese!
4. Miksu la pomadan buteron kun la salo, la ovoflavoj, kaj la pulvora sukero.
5. Aldonu poste la kremon, la avelopulvoron, la fanditan okoladon, la farunon, kaj la kakaon pulvoron.
6. Flanke, sufloru la ovoblankojn kun de sukero.
7. Prenu malgrandan parton kaj vigle aldonu in al la anta a pasto.
8. Inkorporu poste la reston delikate, poste finu kun la okoladeroj.
9. Ver u la paston en kukujon, kaj enforu en anta varmigitan fornon je 150°C dum proksimume 1h20 (kontrolu la bakadon post 1h10 bakado per enfendo de tran ilo en la kuko).
10. Lasu in iomete malvarmi i, poste elformu in kaj uu!