

Marmora kuko (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g da butero
- 100g da ovflavoj
- 130g da granulsukero
- 70g da likva kremo
- 100g da faruno T55
- 2g da bakejo
- 30g da nesala butero
- 80g da ovflavoj
- 110g da granulsukero
- 20g da kakaa pulvoro
- 2g da bakejo
- 90g da faruno T55
- 60g da likva kremo
- 50g da hakitaj migdaloj
- 225g da lakto okolado
- 50g da suna floro oleo
- 50g da lakto okolado
- 10g da nesala butero
- 90g da avelia pralina o
- 50g da kornfleksegas prunoj

Préparation

1. Ni da rigu la malkovron de marmorkukoj de kuirestroj, e se mi havas malmultajn por testi.
2. Mi ankora ne provis la recepton de Cyril Lignac, tamen tre tenta.
3. Tiu ĉi kuko estas tre regresa danke al sia lakta roka glaçada o, kiu kaŝas tavolon de krocanta pralin&o kaj dantelaj krespoj.
4. Mallonge, ankora foje delikata recepto, e se koncerne la kukon mem, mi havas preferon por tiu de François Perret, tiu krocanta pralin&tavolo vere ebligas havi bongustan kukon!
5. Fandu la buteron.
6. Batu la ovflavojn kun la sukero, poste aldonu la kremon kaj la farunon kaj la bakpulvoron, kribrante delikate per la batedilo.
7. Enmetu fine la fanditan buteron.
8. Fandu la buteron.
9. Batu la ovflavojn kun la sukero, poste aldonu la kremon kaj la farunon, la bakejon kaj la kakaon, kribrante delikate per la batedilo.
10. Enmetu fine la fanditan buteron.
11. Kuirado: Alternu la naturan kaj kakaopan mesura ojn en la buterita kaj farunita a per bakarta papero bak nurigita matricio.
12. Kuiru en la antaŭe varmetigita forno je 165°C dum 45 minutoj (e mi necesas pli ol 1 horo, kontrolo per tran ilo).
13. Lasu malvarmi ĉi.
14. Tostu la hakitajn migdalojn je 210°C dum 5 minutoj.
15. Fandu la ĉokoladon je 45°C kaj aldonu la sunan floroleon kaj la migdalojn.
16. Konservu en ĉambra temperaturo.

17. Fandu la okoladon kaj aldonu la pralina on kaj la kornfleksegason.
18. Poste, aldonu la fanditan buteron.
19. Disvastigu la miksa on sur folio de bakarta papero kaj tran u rektangulon la la grandeco de la bakmatrico.
20. ar mi ne volis tran i la belan kreston de mia kuko, mi simple disvastigis la krocantan pralina on sur mian kukon per spatulo, kaj poste lasis kristali i en fridujo.
21. Fina oj kaj glaçada o: Revarmigu la glaçada on is proksimume 35°C.
22. Ver u la glaçada on super la kukon anta e metitan sur kradon.
23. Lasu kristali i, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com