

Karameligita pomkuko.

Ingrédients

- 175g sukero
- 3 ovoj
- 130g sukero
- 110g butero
- 130g faruno
- 5g fe o
- 3 is 4 pomoj

Préparation

1. Ni da rigas en la serio de rapidaj receptoj kun bazaj ingrediencoj kun i-foje, fruktokuko.
2. ni ne povas man i okuladon iutage ;-)) i tiu kuko tamen ne malpli estas tre bongusta: temas pri renversita kukokarameligita pomo, iom finfine kiel tartopomo.
3. Kun fandi antaŭ pomoj, krustece karameligita ekstero kaj mola interno, jen la programo de la tago, io en malpli ol 20 minutoj da preparoj!
4. Unue, bone buteru vian muldejon kaj eltran u cirklon el grasa papero kaj gluigu in al la fundo de la muldejo (la demulda o estos multe pli facila i tiamaniere).
5. Metu la sukeron en kaserolon kaj kuiru in is kiam i fari os sukceneca kaj bone glata karamelo (atentu, i rapide iras de sukceneca karamelo al bruligita karamelo ;-)).
6. Ver u in tuj en la fundon de la muldejo kaj rapide distribuu in ie, ar i rapide malvarmi as kaj fari as firma.
7. Lasu kristali i.
8. Komencu per fandado de la butero je malalta temperaturo.
9. Poste, lasu in malvarmi i.
10. Frapu la ovojn kun la sukero is kiam vi havas blankan kaj iomete veli an miksa on.
11. Aldonu la farunon kaj la fe on kaj rapide movu, is kiam vi havas homogenan miksa on.
12. Prenu kelkajn kulerojn de i tiu miksa o kaj aldonu in al la varmi inta butero.
13. Bone movu, poste raportu ion en la anta an miksa on.
14. Movu por havi homogenan paston.
15. Sen eligu la pomojn kaj tran u ilin en 8.
16. Disdonu ilin uniforme en la fundo de via muldejo, poste ver u la kukopaston.
17. Enmetu en la anta varmigitan fornujon je 180°C dum 40 minutoj.
18. Kiam i eliras el la forno, demuldu tuj kaj forigu la malsprucan paperon.
19. Lasu malvarmi i, poste uu vian man adon!