

Mirinda kafo-kakao

Ingrédients

- 150g da ovoblanka oĵo
- 150g da sukero semola
- 150g da glacia sukero
- 30g da kakao
- 700g da plena likva kremo
- 50g da glacia sukero
- 30g da Trablito
- 150g da maskarpono

Préparation

1. Komencu bati la ovoblanka oĵon ĝis rigide.
2. Aparte, miksi la du tipojn de sukero.
3. Kiam la ovoblanka oĵo komencas firmiĝi, aldonu la sukeroon iom post iom (atendu, ke ĉiu kulero da sukero estu plene enkorpiĝinta, antaŭ ol aldoni pli).
4. Kiam la tuta sukero estas enkorpiĝinta kaj la meringo estas firme, glate kaj brile, aldonu la nesukeritan kakaon kaj enkorpiĝu ĝin delikate per fleksebla spatelo.
5. Kiam la meringo estas homogena, oblikvu tri cirklojn de 18cm da diametro sur pleto kovrita per bakpapero.
6. Metu en antaŭhejta forno je 100°C dum ĉirkaŭ 1h.
7. Kiam la meringoj estas malvarmaj, preparu la kremon: komencu bati la likvan kremon.
8. Kiam ĝi komencas firmiĝi, aldonu la glacia sukeroon, poste la maskarponon kaj fine la Trabliton.
9. Se vi ne havas ĉin, vi povas uzi kafekstrakton anstataŭ tre fortan kafon, sed en tiu kazo mi ne scias la kvantojn tiel ke vi devas aldoni la kafon la grade gustumante la kremon ĉiun fojon.
10. Konservu la kremon en la fridujo atendante la muntadon.
11. Muntado: QS da ĉokoladpecetoj Nedeviga: ĉokoladaj ornamoj (mi kreis ĉokoladajn cirklojn de du malsamaj grandecoj por ornamo mian kukon).
12. Sur la unua plado de meringo, oblikvu kafokremon.
13. Kovru kun dua plado de meringo, denove kafokremon, kaj kovru la kremon per ĉokoladpecetoj.
14. Fine, metu la lastan pladon de meringo, kaj kovru la tutan kukon per kremo.
15. Polvigu la ĉirkaŭon per ĉokoladpecetoj, poste ornamu laĉi via deziro: kun ĉokolado, meringoj, kremo... kaj poste ĉiuj!
16. ;-) (La kuko kompreneble devas esti konservita en la fridujo).