

okolada torto kun piro & avelo

Ingrédients

- 2 ovflavoj
- 75g da sukero
- 75g da butero krema
- 80g da faruno
- 15g da kakao pulvoro sen sukero
- 5g da fe o
- 100g da sukero
- 180g da likva kremo
- 50g da nigra okolado
- 25g da butero
- 200g da pirstukoj
- 1 poma butero
- 1 kulero da sukero
- 15g da hakataveloj
- 1 piro
- 350g da akvo
- 70g da sukero
- 150g da likva kremo e 35% da graso
- 40g da avelo-pasto

Préparation

1. i estas i tie, la printempo estas alveninta.
2. kaj anta e ol transiri al la ru aj fruktoj, jen lasta frukta & okolada recepto samtempe, piro/ okolado/avelo torto!
3. Temas pri torto sur "sablé breton" bazo, do ne necesas kuiri la tarton aparte; estas sufi e multaj elementoj por prepari, sed la recepto restas sufi e simpla por fari, kaj kompreneble vi povas pretigi plurajn elementojn la anta an tagon, e 48 horojn anta e Ekipa o: Vipo Pastorulo Perfortinta plato Desegnoj Duzo 18mm Ronda diametro 20cm Ingrediencoj: Mi uzis ekstrakton de vanilo Norohy, la okoladon Karaiboj & kakaon en pulvoro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% de rabato sur la tuta retejo (affiliate).
4. Preparado tempo: 1h30 + bakadojPor torto de 20cm de diametro: Sablé breton kakao: 2 ovflavoj da sukero da butero krema da faruno da kakao pulvoro sen sukero da fe o irka da nigra okolado Vipu la ovflavojn kun la sukero.
5. Aldonu la buteron krema, bone miksu, poste finu kun la faruno, la kakao kaj la fe o kribrata.
6. Etendi la paston inter du folioj da pergamino, tiel ke vi povu formi rondon de 20cm.
7. Metu la paston en la fridujo almena 2 horojn.
8. Poste, formu la rondon kaj baku la sablé breton dum 15 minutoj e 170°C.
9. Je la eliro el la forno, senmoldigu poste lasu malvarmi i.
10. Poste, fandu la okoladon kaj miru in sur la malvarmigita sablé.
11. Lasu kristali i.
12. Karamelo al okolado: da sukero da likva kremo da nigra okolado da butero Pretigu karamelon sekige kun la sukero.
13. Hejtigu la kremo.
14. Kiam la karamelo havas belan ambrian koloron, aldonu la varman kremon iom post iom dum bone movigante.

15. Lasu la karamelo kuiri dum 2 minutoj e malforta fajro, poste ver u in sur la okolado kaj butero.
16. Miksu la karamelo kaj lasu in malvarmi i.
17. Kompotita piro kun avelo: da pirstukoj 1 poma butero Vanila ekstrakto 1 kulero da sukero da hakataveloj Frezu la pirstukojn en pato kun butero, sukero kaj vanilo.
18. Lasu ilin kuiri dum movigante regule is akiri teksturon de kompotita.
19. Fora el la fajro, aldonu la hakatavelojn kaj lasu malvarmi i.
20. Po ita piro: 1 piro da akvo da sukero Vanila ekstrakto Senkalu la piron.
21. Boligu la akvon, sukeron kaj vanilon.
22. Plon u la piron en in kaj lasu kuiri dum almena 30 minutoj, kontrolu la kuiron per pintilo de tran ilo.
23. Lasu malvarmi i, poste kernigu la piron kaj tondigu in en ringoj de irka 0,5cm dikeco.
24. Pralinita a mo: da likva kremo e 35% da graso da avelo-pasto Vipu la likva kremon.
25. Kiam i havas a mecan teksturon, aldonu la paston, denove vipu, tiam metu in en po on kun rekonduzilo kaj transiru al muntado.
26. Muntado: QS de avelo-pasto Kelkaj aveloj Etendi la kompotitan piron sur la sablé breton.
27. Kovru in per la karamelo.
28. Poste, aldoni la piron-rondetojn kaj plenumu ilin per pralinito.
29. Poste, po u la pralinita a mo, dekorda pere de iom da pralinito kaj kelkaj hakitaj aveloj anta ol vi uas!