

arloto kun du citronoj

Ingrédients

- 120g de ovoblankoj (irka 4 blankoj)
- 100g de blanka sukero
- 80g de ovoj de ovo (irka 5 ovoĉlavo)
- 100g de faruno T55
- 100g de flava citronosuko
- 80g de verda citronosuko
- 10g da agar-agar
- 40g de sukero
- 30g de verda citronosuko
- 20g de glasi sukero
- 40g de verda citronosuko
- 50g de flava citronosuko
- 1 ovo
- 1 ovoĉlavo
- 75g de sukero
- 15g de maizeno
- 75g da butero
- 65g de ovoblankoj
- 250g de tutpeko kremo
- 200g da tutpeca kremo
- 20g da glasi sukero

Préparation

1. Un deserto kun citrono, bona maniero por konservi iom da suno kun la alveno de a tuno!
2. E pli bone, se temas pri arloto kun du citronoj, flavaj kaj verdaj, bone acida danke al sia citrongelo kaj bone malpeza danke al sia a mo el ovoblankoj.
3. La recepto ne estas tre komplika, kaj vi povas komenci la tagon anta e por la citrongelo kaj la siropo, se vi volas pari tempon!
4. Komencu per preparado de franca merengo: batu la ovoblankojn is firmeco, poste stre u ilin aldonante la sukeron en trifoje kaj iom post iom plirapidigu la miksilon.
5. La merengo estas preta kiam i estas glata, brila kaj faras birdobekon.
6. Poste, aldonu la ovoĉlavojn kaj batu denove kelkajn sekundojn, nur is kiam ili estas enmetitaj.
7. Fini kun delikata enmetado de tamigita faruno kun spatulo.
8. Kiam la pasto estas glata, metu in en pastu on kun 10 is 12mm diameter dibleo.
9. Po u (sur pladon kovritan per sulfura papero) kavo (dufoje por havi sufi e da biskvito por irka iri la ringon) kaj biskvitan ringon de 20 is 22cm de diametro (depende de la ringo kiun vi uzos por la muntado).
10. Polvru unuan fojon kun glasi sukero, atendu du minutojn kaj polvru denove.
11. Enmetu en la anta varmigis forno e 180°C dum irka 10 minutoj (la biskvito devas reveni kiam oni premas fingron sur in, sed i devas ankora esti mola).
12. Kiam i eliras el la forno, metu la biskviton sur krado kaj lasu in malvarmigi.
13. Miksu la agar-agar kaj la sukeron.
14. Alportu la citronosukojn al bolpunkto, poste ver u la anta an miksa on pluve sur ili.
15. Bone miksu, poste revenu al bolpunkto kaj kuiru e malgrandaj buloj dum 2 is 3 minutoj.
16. Ver u en ujon, kaj lasu in tute malvarmeti i.

17. Miksu la du ingrediencojn.
18. Miksu la sukeron kun la zestoj.
19. Aldonu la ovon kaj la ovo flavon, bone batu kaj tiam aldoni la maizeno kaj miksi denove.
20. Hejtigante la citron sukajn, ver u la varman likva on sur la ovojn.
21. Rebeku la tuton en la kaserolo kaj diku e meza fajro dum konstante miksa nte.
22. For de la fajro, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj bone miksi, a miksu kun mergan miksilon.
23. Poste, filmetu kun kontakto kaj lasu in tute malvarmeti i en la fridujo.
24. Poste, batu la tutpecan kremon en "chantilly" ne tro firma, kaj delikate integrigu in en la citronkremo.
25. Fine, batu la ovoblankajn is firmece, kaj delikate integrigu ilin al la anta a miksa o.
26. Pasu tuj al la muntado.
27. Metu la kartucilon en la rondulo mantela kun rododoido kaj metita sur via servi plato.
28. Aldonu la unuan biskvito rondeton interne, poste ensu u kun la siropo.
29. Aldonu irka la duonon de la iufajo, kaj tiam citrono elo (kiun vi anta e miksis por eviti tro elatinan efikon).
30. Metu la duan biskviton, ensu u in, tiam denove la iufajon kaj citrono elo (konservu la reston por la ornamado).
31. Metu la arloton en malvarmon dum minimume 3 horoj.
32. Batu la tutpecan kremon en "chantilly" kun la glasi sukero.
33. Po u in sur la arloton, ornamu kun citrono elo kaj zestoj, kaj finfine uu!