

Torto kun frago, pistako & vanilo

Ingrédients

- 60g pomada butero
- 90g glazursukero
- 30g migdala a pistaka pulvoro
- 1 ovo
- 160g faruno T55
- 50g maizena
- 30g pomada butero
- 40g glazursukero
- 40g pistaka pulvoro
- 15g pistakujo
- 40g tuta ovo
- 10g maizena
- 110g fragoj
- 30g tutaj pistako
- 350g da fragoj
- 35g da sukero
- 15g da pistakoj
- 330g de tuta lakto
- 1 vanila podo
- 4 ovoflavoj
- 65g da sukero
- 28g da maizena
- 200g tuta kremo je 35% grasero
- 15g pistakoj

Préparation

1. Vi ajnis sufi e ui kunkrei kun mi sur Instagram la Paskan recepton de i tiu jaro, do mi ripetis por la patrina festo-recepto, kaj jen la rezulto: fre a kaj bongusta fragora/pistaka/vanila torto, kiu certe konvinkos vin se vi amas fragojn same kiel mi. Materialo: Torta rondo de Buyer 20cm Pastrula rulpremo Mini fleksita spatelo Skumilo Ingrediencoj: Mi uzis la pistakojn kaj la pistakujo de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
2. Mi uzis la Vanilon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
3. Preparada tempo: 1h15 al 1h30 + 25 minutoj de bakado Por torto de 20cm de diametro: Sukeropasto: pomada butero glazursukero migdala a pistaka pulvoro 1 ovo faruno T55 maizena Miksu la pomadan buteron kun la glazursukero kaj la migdala pulvoro.
4. Aldonu la ovon, emulsigu la miksa on.
5. Tiam enmetu la farunon kaj la maizenon, sen tro labori la paston.
6. Tuj kiam vi povas formi globon, esu labori la paston kaj metu in en la fridujon en plasto-filmon dum almena 2 horoj.
7. Poste, ruli u la paston je 2mm dikeco kaj formu torton de 20cm de diametro.
8. Metu la tortofundon en la fridujon dum almena 1 horo.
9. Pistaka kremo: pomada butero glazursukero pistaka pulvoro pistakujo tuta ovo maizena fragoj tutaj pistako Se vi ne havas pistakujo, anstata igu in kun da butero kaj da ekstra pistaka pulvoro.
10. Miksu la pomadan buteron kun la pistakujo.
11. Poste, enmetu la glazursukeron, la pistakan pulvoron, la maizenon kaj fine la ovon.

12. Etendi la kremon en via tortofundo, poste aldonu la tran itajn fragojn kaj la tutaj pistakojn.
13. Bakigu en la anta varmigita forno je 170°C dum 20 is 25 minutoj (vi povas forigi la rondon por la lastaj 5 minutoj de bakado por ke la torto iomete orumi u).
14. Lasu tute malvarmi i.
15. Fragokompoteto: da fragoj da sukero La suko de duono da citrono da pistakoj Malligu la fragojn kaj tran u ilin en pecoj, poste metu ilin en kaserolon kun la sukero kaj la citrono-suko.
16. Lasu kuiri je malalta varmo regule miksante is havi sufi e dikan kompoto.
17. Etendi in sur la malvarmigitan torton, poste aldonu kelkajn tutaj pistakojn.
18. Vanila kremkoko: de tuta lakto 1 vanila podo 4 ovo flavoj da sukero da maizena Mi atas kiam la diplomata kremo ne estas tro solida; se tio ne estas via kazo kaj/a vi ne havas kremon kun 35% por la diplomata kremo (sed nur 30%), vi povas aldoni iom da gelateno: por tio, rehidratigu 2 is da gelateno en bovlo da malvarma akvo.
19. Kiam la kremo estas kuirita, elpremu la gelatenon kaj tuj aldonu in al la kremo.
20. Hejtigu la lakton kun la grajnoj de la vanila podo.
21. Batu la ovo flavojn kun la sukero kaj la maizena.
22. Ver u la varman lakton sur la ovojn bone miksante, poste re utu ion en la kaserolon.
23. Kuiru meze de varmo konstante miksante is diki o de la kremo.
24. Poste, filmetu in en kontakto kaj lasu in tute malvarmi i en la fridujo.
25. Diplomata kremo: La malvarmigita kremkoko tuta kremo je 35% grasero Kiam la kremkoko estas malvarma, batu la kremon en kremo a mo.
26. Inkluzivi 1/3 de la kremo a mo al la kremkoko vigle miksante por malstre i in, tiam aldonu la reston delikate per la spatulet.
27. Ver u la kremon sur la torto kaj glatu in formante kupolon de kremo kiel e la foto (kutime vi havos iom da kremo en pluso).
28. Finigoj: pistakoj irka da fragoj Restas nur aldoni viajn fragojn kaj kelkajn pistakojn sur la kremo.
29. Se vi volas fari "floran" dekoron, kiel mi, vi nur devas tran i la fragojn en du, tiam fari fajnajn tran ojn kaj ruli ilin sur si mem.
30. Post kiam la floroj estas faritaj, meti ilin sur la torton (ne tro anta e, precipe se ili estas tre malkreskintaj kiel mia, alie la suko de la fragoj povus flui sur la sukera pasto) kaj uu!