

Lakta flano kun acersiro

Ingrédients

- 60g da moligita butero
- 1 ovo
- 90g da glacia sukero
- 180g da faruno
- 50g da maizstelo
- 30g da migdala pulvoro
- 2 pin oj da salo
- 400g da likva kremo
- 400g da tuta lakto
- 1 ovo
- 3 ovoflavoj
- 30g da sukero
- 100g da acerosiro
- 70g da acerbutero
- 45g da maizstelo
- 20g da faruno
- 30g da butero

Préparation

1. SE vi atas acerosiro, vi estas e la usta loko!
2. Bone kremoza kaj bone parfumita flano kun acerosiro kaj acerbutero, simpla kaj rapida por fari, mallonge ideala por iuj okazoj kaj ajna momento de la tago :) Mi uzis la acerosiro kaj la acerbutero de e Koro, vi havas 5% rabaton sur la tuta retejo kun la kodo ILETAITUNGATEAU (neafiliita ligo).
3. Miksi la buteron kun la glacia sukero, la salo kaj la migdala pulvoro.
4. Aldoni la ovon, poste la farunon kaj la maizstelon.
5. Miksi rapide is la pasto estas homogena.
6. Meti la paston malvarmeti i dum 30 minutoj, poste etendi in kaj fonci vian buterumitan ringon.
7. Meti la paston en la frostujo dum vi preparas la kremo.
8. Hejtigi la lakton, la kremon kaj la acerbuteron.
9. Vipi la ovon, la ovoflavojn, la sukeron, la acerosiro, la farunon kaj la maizstelon.
10. Poste, ver i duonon de la varma lakto sur i tiun miksa on dum vipado, poste versa on ion en la kaserolon.
11. Meti la kaserolon denove sur la fajro kaj diki i je meza fajro dum konstante miksi.
12. Kiam la kremo estas preta, aldoni ekster la fajro la buteron kaj miksi denove.
13. Ver i la kremon sur la pastofundo kaj baki en la precaligita forno je 180°C dum 25 is 30 minutoj.
14. Lasi malvarmeti i anta demoldi kaj ui!