

Neokazita lime-pasiofrukta froma kuko

Ingrédients

- 270g da gavotes (mi uzis gavotes envolvitajn okolado)
- 90g da butero
- 650g da filadelfio
- 65g da kalka suko
- 120g da sukero
- 310g da likva kremo
- 3 pasifruktoj

Préparation

1. u vi preferas kukkukajon kun kuirado a sen kuirado?
2. Mi konfesas, ke mi ĝenerale preferas kun kuirado, sed tio ne malhelpas min ĉi ankaŭ la alian version, pli rapidan kaj kiu havas la avantaĝon ke ne necesas forno.
3. Ĉi tie mi faris ekzotikan version, kalko & pasifrukto, kun mikromomente da okolado tamen en la bazo!
4. Vi povas adapti ĝin kun via elektita citrusfrukto en la kremo, kaj la fruktoj kiujn vi volas por dekorado (kalko-frambo, kalko-ananaso...).
5. La recepto estas tre facila, la sola postulo estas ke la kukkuka o devas atendi en la fridujo kelkajn horojn antaŭ ol esti gustumita!
6. Preparotempo: 20 minutoj + pluraj horoj, eĉ nokto de ripozo Por kukkuka o de 22 is 24cm de diametro | 8 is 10 personoj: Bazo: da gavotes (mi uzis gavotes envolvitajn okolado) da butero Fandu la buteron.
7. Dispecigu la gavotes kaj aldonu la fanditan buteron.
8. Bone miksu.
9. Metu la desertan ringon sur vian servotelero kun, se vi havas, bendo de rododo (la formo esti os pli facila), poste veru la miksaĵon de biskvito en la fundon.
10. Premu ĝin bone kun la bazo de vitro ekzemple premante maksimume.
11. Lokigu la bazon en la fridujo dum oni pretigas la kremon.
12. Kalkokremo: da filadelfio da kalka suko La ĉelo de du kalkoj da sukero da likva kremo Miksu la filadelfion kun la suko kaj la ĉelo de kalko.
13. Poste, aldonu la sukeron kaj miksu denove.
14. Surfrapetu la likvan kremon en la mkremo, tiam aldonu ĝin delicate kun spatelo al la antaŭa miksaĵo.
15. Kiam la kremo estas homogena, veru ĝin en la ringon.
16. Glatigu la surfacon kaj metu en la fridujon dum almenaŭ 3 horoj, aŭ pli bone dum unu nokto.
17. Fina oĝ: ĉelo de unu kalko 3 pasifruktoj Kelkaj pintaj krispa oĝ dispecigitaj Elprenu la kukkukajon el la fridujo, forigu la desertan ringon kaj la rododon.
18. Poste, ornamu kun pasifruktoj, ĉelo de kalko kaj kelkaj pintaj krispa oĝ antaŭ ol ĉi!