

okolada kaj pista a krespa kuko

Ingrédients

- 150g da faruno
- 2 ovoj
- 385g da lakto
- 20g da sukero
- 100g da faruno
- 40g da kakao en pulvoro
- 2 ovoj
- 385g da lakto
- 25g da sukero
- 440g da lakto
- 75g da likva kremo
- 100g da ovoj
- 50g da sukero
- 50g da maizena
- 200g da pistaka kremo
- 85g da nesala butero

Préparation

1. Balda estos la Kandelofesto, do jen la reveno de la krespoj!
2. Vi jam havas mian recepton por krespoj en la blogo, kaj ankaŭ kuketoj el krespoj, sed ili estas pli someraj kun siaj ruĝaj fruktoj, do i-foje mi kreis pli sezonan krespokukon, kun okolado kaj pistakoj.
3. Do ni trovas naturajn krespojn, okoladajn krespojn, tre aroman pistakan kremo kaj okoladajn pecetojn!
4. Nenio tro komplika, ne necesas forno kaj malmultaj iloj, ĉar kun pato, kaserolo, vipo kaj kulero vi povas lerti ĉi tiuj iloj: Mi havas Creuset-krepilon, la sola diferenco kun tiu estas ke la mia estas 24cm.
5. Eta fleksita spatulo por faciligi la muntadon Vipo de buyer Ingredientoj: Krustaj perloj de Valrhona trovi as ĉi tie (kodo 20% ILETAITUNGATEAU) Pistaka kremo de Koro disponebla ĉi tie (kodo 5% ILETAITUNGATEAU)
Preparotempo: 1h30 + 1h de ripozo Por kuku 20cm en diametro (adapti la vian krepilo) | por 8 personoj :
Natura krespofaruno: da faruno 2 ovoj da lakto da sukero Miksu la ovojn kun la faruno kaj sukero.
6. Poste, aldoni iom post iom la lakton, bone vipante inter ĉiu aldono, ĉi akiri glatan kaj senbuligan krespofar on.
7. Lasu la paste ripozi dum 1 horo, poste baku la krespojn en malkovre oleita kaj bone varma krepilo.
8. Metu la krespojn unu sur la alian dum la kuirado sur telero, kaj kovru ilin per alumina folio por ke ili restu molaj.
9. Kakaaj krespoj: da faruno da kakao en pulvoro 2 ovoj da lakto da sukero Miksu la ovojn kun la faruno, kakao kaj sukero.
10. Poste, aldoni iom post iom la lakton, bone vipante inter ĉiu aldono, ĉi akiri glatan kaj senbuligan krespofar on.
11. Lasu la paste ripozi dum 1 horo, poste baku la krespojn en malkovre oleita kaj bone varma krepilo.
12. Metu la krespojn unu sur la alian dum la kuirado sur telero, kaj kovru ilin per alumina folio por ke ili restu molaj.
13. Pistaka kremo: da lakto da likva kremo da ovoj da sukero da maizena da pistaka kremo da nesala butero Varmegigu la lakton kaj kremo.
14. Vipetu la ovojn kun la sukero, poste aldonu la maizena kaj vipetu denove.

15. Ver u duonon de la varmega lakto sur la ovojn, miksante, poste resoru ĝin en la kaserolon.
16. Kuiru meze, konstante miksante ĝis kiam la kremo densiĝas.
17. Fora de la fajro, aldonu la buterojn kaj poste la pistakan kremo.
18. Kiam la kremo estas homogena, enverŭ ĝin en pladon, filmu ĝin en kontakto, kaj poste metu ĝin en la fridujon.
19. Muntado: ĉokoladaj pecetoj a krustaj perloj Kelkaj pistakoj Kiam la krespoj kaj la pistaka kremo estas malvarmaj, komencu la muntadon: tranŭ ĉiujn krespojn kun rondo de 20cm (a pli la la grandeco de viaj krespoj).
20. Metu unuan kakaokrespon sur vian servan pladon.
21. Disvastigu maldikan tavolon de kremo supre.
22. Aldonu naturan krespon, poste denove kremo, kaj tiel plu ĝis la krespoj finiĝos.
23. Ĉiun 3 a 4 krespojn, aldonu ĉokoladajn pecetojn a krustajn perlojn sur la kremo.
24. Fine, kovru la krespokukon kun la cetero de la pistaka kremo, poste metu ĝin en la fridujon.
25. La ornamado, mi fandis iom da nigra ĉokolado, kiun mi versis kiel fadenojn sur la kukon, anta aldoni kelkajn krustajn perlojn kaj kelkajn pistakojn.
26. Elprenu vian krespokukon el la fridujo kelkajn minutojn anta ol man ĝin, poste ĝuu!