

Nuksa e ska kukao

Ingrédients

- 250g da faruno T55
- 5g da bakpulvoro
- 200g da butero
- 200g da bruna sukero
- 1 ovo
- 2 ovflavoj
- 50g da amaretto
- 200g da tuta lakto
- 200g da likva kremo
- 40g da ovflavoj
- 30g da bruna sukero
- 30g da faruno a maizstelo (a 40 al 45g por pli firma versio)
- 150g da avelpralino
- 50g da avela pureo
- 1 ovo por la glazurado

Préparation

1. Estis longe ke mi ne faris e skan kukon, do jen mi reaperis kun versio kun aveloj, mia plej atata gusto.
2. Mi reuzis la recepton de la pasto de la e ska kuko de François Perret, anstata igante la romon per amaretto, kaj por la kremo, kiel vi povas vidi sur la fotoj, i estis tre kremeza, do mi donas al vi sube la proporciojn kiujn mi uzis, sed anka tiujn por havi iom pli firman rezulton se vi preferas la e skan kukon tiamaniere.
3. Alie, la recepto estas sufi e facila, nur necesas lasi la paston en la malvarmo sufi e longe por povi sterni la rondon kaj plenigi la paston.
4. Finfine, mi uzis rondon de 22cm sed la kuko estis iom dika la mia gusto do mi konsilas al vi prefere uzi rondon de 24cm se vi havas unu e disponeblo!
5. T da bakpulvoro da butero da bruna sukero 1 ovo 2 ovflavoj da amaretto Kremo la buteron kun la sukero.
6. Aldonu la farunon kaj la bakpulvoron, poste enmetu la ovon kaj la ovflavojn.
7. Fini u kun la amaretto.
8. Dividu la paston en du partojn (unu iom pli granda ol la alia), etendu iun parton inter du folioj de bakpapiro: la unua parto en rondon je 24cm de diametro kaj la dua en rondon je irka 28cm.
9. Lokigu ilin en la malvarmao almena 1h (la pasto estante tre mola, ju pli malvarma i estas, des pli facile i estos laborata kaj sternita).
10. La avela kremo : da tuta lakto da likva kremo da ovflavoj da bruna sukero da faruno a maizstelo (a 40 al por pli firma versio) da avelpralino da avela pureo Metu la lakton kaj la kremon por hejtigi en kaserolo.
11. Samtempe, vipu la ovflavojn kun la sukero kaj la faruno.
12. Kiam la lakto estas bolanta, ver u in sur la ovojn dum vi vipas.
13. Rever u ion en la kaserolon kaj kuiru sur meza fajro, sen ese movante.
14. Kiam la kremo diki as, aldoni la pralino kaj la avelan pureon kaj movu is ricevi homogenan kremon.
15. Movu la kremon en teleron, kovru in kun folio kaj malvarmigu in is la muntado.

16. Muntado kaj bakado : 1 ovo por la glazuradoKelkaj haketitaj avelojStre u buteritan kaj farunitan a sukeritan imon (a kiel mi, rondon) de 24cm de diametro kun la pli granda el la pastoj.
17. Ver u la avelan kremon kaj la haketitaj avelojn interne kaj glatu bone la surfacon.
18. Kovru kun la dua pasto ligante la du pastojn kune e la flankoj por eviti ke la kremo elfiltry.
19. Vipu ovo, kaj glazuru la supron de la kuko per i.
20. Anta varmigu la fornon je 200°C.
21. Kiam la forno estas varma, glazuru la kukon denove, kaj faru krakon sur i kun la dorso de tran ilo.
22. Enhorni u la kukon malaltigante la fornon al 180°C kaj baku dum irka 45 minutoj.
23. Lasu tute malvarmi i anta ol malliberigi kaj festenu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com