

Savoja Kuko (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g da blanka sukero
- 420g da ovoj (irka $\frac{1}{8}$ mezaj ovoj))
- 100g da faruno
- 100g da terpomfekulo

Préparation

1. Jen la recepto por tre klasika kaj tre simpla kuko, kiu ankora ~~ne~~ trovi is en la blogo, mi nomis in la Savoja kuko!
2. Mi prenis la recepton el la libro La Mirinda Historio de la Kuirarta oj de Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Mi reduktis la kvantojn por realigi i tiun kukon, sed mi metas la originalajn kvantojn de la libro sube.
4. La recepto estas tre simpla kaj rapida por fari, kaj la kuko estas ultra aera, i bone konservi as kelkajn tagojn se vi in envolvas en man ofilmo J Ingrediencoj : Mi uzis vanilon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilikcia).
5. Preparotempo : 15 minutoj + 45 minutoj da kuirado Por du muldiloj de 19-20cm diametro | 10 is 12 porcioj proksimume : Ingrediencoj : da blanka sukero da ovoj (irka $\frac{1}{8}$ mezaj ovoj)) da faruno da terpomfekulo vanila podo a $\frac{1}{2}$ citron elo Recepto : Buterumu kaj sukerigu a $\frac{1}{2}$ farinegu la muldilon de via elekto.
6. Vipu unu tutan ovon, 7 ovflavojn kaj la sukeron is formi as rubando: la miksa o devas esti bone velinta kaj blankigita.
7. Aldonu la siftitan farunon kaj fekulon, same kiel la vanilon.
8. Vipu la 7 ovoblankojn is frosti o.
9. Aldonu ilin delikate al la anta a miksa o per spatulo.
10. Ver u la paston en la muldilon (atentu ne plenigi la muldilon is la supro, la pasto tre velos dum bakado, la mia estis tro plena dum la foto), poste enforngu en la anta varmigita forno je 160°C dum irka $\frac{1}{4}$ 5 minutoj, por adapti la ~~via~~ muldilo.
11. Demuldu, lasu malvarmi i kaj uu!