

Renversita kuko okolado & oran o

Ingrédients

- 2 oran oj
- 400g da akvo
- 200g da sukero
- 90g da butero pomade
- 120g da sukero
- 3 ovoj
- 50g da oran osuko
- 100g da okolado
- 170g da faruno
- 4g da gisto
- 65g da kompleta likva kremo

Préparation

1. Mi tre volis fari okoladan kaj sangorangan kukon, beda rinde la sangorangoj, kiujn mi a etis, montri is pli klasikaj oran oj!
2. Ne gravas, oko-oran o anka estas tre bona, do jen tre simpla recepto kiu oĝigos vin se vi atas tiun asocion Ingrediencoj :Mi uzis la okoladon Kariboj de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
3. Prepara tempo: 15 minutoj Kuka tempo: 20 + 30 minutoj Por kuko de 26cm de diametro | 8 homoj:
Ingrediencoj : 2 oran oj da akvo da sukero da butero pomade da sukero La elo de unu oran o 3 ovoj da oran osuko da okolado da faruno da gisto da kompleta likva kremo Recepto : Alportu akvon kaj sukeron al bolado.
4. Tran u la oran ojn en tavoloj de duona centimetro dike.
5. Metu la tavolojn en siropo kaj lasu ilin kuiri 20 minutojn e eta bolado.
6. Poste, drenu ilin, seki u ilin per sorba papero kaj lasu ilin malvarmigi.
7. Fandu la okoladon.
8. Miksu la buteron pomade kun la sukero kaj la elo.
9. Aldonu la ovoj unu post la alia batante inter iu aldono.
10. Aldonu la oran osukon kaj poste la fanditan okoladon.
11. Inkorporu poste la farunon kaj la siftitan giston, poste la likvan kremon.
12. Buterigu 26cm-diametron rondforman muldilon, kaj meti cirklon el bakpapero e la fundo de la muldilo por faciligi la demuladon.
13. Buterigu la bakpaperon, kaj prucu sukeron sur la tuta surfaco de la muldilo.
14. Metu la oran tavolojn, kaj poste kovru ilin per la kukopasto.
15. Bakuru in en la anta varmigita forno is 180°C por 30 minutojn (la pinto de tran ilo devus eliri seka).
16. Demuldi i tuj, tiam lasi in malvarmeti i anta ol vi uu in!