

Mola kuko kun krekeno kaj nigra ribo.

Ingrédients

- 140g de kastanja kremo
- 60g de butero
- 2 ovoj
- 30g de ka tana faruno
- 25g de faruno T45
- 25g de frostsekigita nigrapora pulvoro
- 15g de sukero
- 10g de mielo
- 3g de bakpulvoro
- 150g de likva kremo
- 60g de mascarpone
- 30g de sukero glacia
- 30g kastanja kremo

Préparation

1. Kiel la printempo alvenas, mi deziras pli da koloro en la telero, do estis la perfekta tempo por elpreni tiun frostsekigitan nigraporan pulvoron, kiun mi kombinis kun kastanja kremo en ĉi tiu simpla recepto: mola o kun kastanja kremo, ka tana faruno & nigrapora, ornamita per kirlita kremo kun kastanja kremo, mem utita per iom da nigrapora pulvoro.
2. Ilaro: Ovalaj muldiloj silikomart Dujlingsakoj Dujlingo sankta honoré de Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la frostsekigitan nigraporan pulvoron Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne ali ilo).
3. Prepara tempo: 25 minutoj + 15 minutoj de bakadoPor 6 mola oj: Mola o kastano & nigrapora: de kastanja kremo de butero 2 ovoj de ka tana faruno de faruno T45 de frostsekigita nigrapora pulvoro de sukero de mielo de bakpulvoro QS de kastanja kremo Miksu la buteron kun la sukero kaj la mielo, poste aldonu la kastanjan kremon.
4. Aldonu poste la ovojn unuope kaj tiam la nigraporan pulvoron, la farunon kaj la bakpulvoron.
5. Kiam la pasto estas homogena, veru ĝin en la muldilojn por plenigi trionon de la alto.
6. Aldonu iom da kastanja kremo en la centro, poste kovru per la resto de la pasto (ne plenu la formojn tute, la pasto velos dum bakado).
7. Bakadu en anta varmigita forno je 180°C dum 15 minutoj.
8. e la eliro de la forno, lasu malvarmi ĉi kelkajn minutojn anta elpreni el la muldiloj.
9. Kirlita kremo kastano & nigrapora: de likva kremo de mascarpone de sukero glacia kastanja kremo Nigrapora pulvoro Batu la likvan kremon, la mascarpone kaj la sukeron glacia.
10. Kiam kirlo estas formita, aldonu la kastanjan kremon.
11. Metu la kirlitan kremon en dujlosako kun sankta-honoré dujlongo kaj po ĉi sur la malvarmitaj mola oj.
12. prucu ĝin kun la nigrapora pulvoro, kaj ĉuu!