

Pistaka kaj fraga kuko

Ingrédients

- 99999 103"
- 110g da sukero
- 110g da buterososto
- 150g da faruno
- 7g da fermentilo
- 50g da buterososto
- 40g da pistaka pureo
- 80g da glacisukero
- 100g da pistaka pulvoro
- 10g da maizeno
- 80g da ovo
- 30g da pistakoj
- 70g da fre aj fragoj
- 200g da tuta likva kremo
- 25g da glacisukero
- 30g da pistaka pureo
- 125g da fragoj tran itaj en malgrandajn kubetojn

Préparation

1. La sezono de fragoj vere komenci is anta kelkaj semajnoj, kaj mi havas la intencon, kiel iun jaron, ui in!
2. i estas unu el miaj plej atataj fruktoj, se ne mia plej atata, do vi vidos preterpasi sufi e da receptoj enhavantaj fragojn.
3. Mi komencas kun tre konata kaj bongusta kombino, kun la pistako kompreneble.
4. Tre simpla kaj uiga kuko, konsistanta el bretona sablo, pistaka & fraga kremo, fragoj en bruno kaj pistaka a mkremo.
5. Materialo : Cirklo de 20cm Cirklo de 8cm Rulilo por baka o Truita plato Kanela pipingo er 0112/21N-duillec 4812502 99999 103" ` Lublanc= Lublanc ' >Mi uzis la pistakan pureon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato por la tuta retejo (neafiliala kodo).
6. Viskisu ovoflavojn kun la sukero, poste aldonu la buterososton.
7. Fini metante la farunon kaj la fermentilon.
8. Formu pilkon, platigu in, envolvu in kaj metu in fridujon dum almena 1 horo.
9. Poste, metu la paston inter du folioj de bakpapero kaj disrulu in tiel, ke i kuiri u en cirklo de 20cm de diametro, kun cirklo de 8cm de diametro en la centro.
10. Metu la sablon en la anta varmigita forno je 180°C dum 12 minutoj.
11. Miksu la buteron kun la pistaka pureo, la glacisukero, la pistaka pulvoro kaj la maizeno.
12. Kiam la miksa o estas bone homogena, aldonu la ovojn, poste la tutajn pistakojn kaj la fragon tran itajn en kubetojn.
13. Ver u la pistakan kremon sur la anta kuirita sablon, poste reenmetu al forno je 180°C dum 15 al 20 minutoj.
14. Demetu el la muldilo, poste lasu in fre i i.
15. Visku la likvan kremon kun la glacisukero.
16. Kiam i havas a mkreman teksturon, aldonu la pistakan pureon kaj visku denove kelkajn sekundojn.
17. Disvastu maldikan tavolon de a mkremo sur la kuko.

18. Poste, po u du cilindrajn a mkremojn interne kaj ekstere de la kuko tiel ke vi povas disvastigi la fragojn en kubetoj en la mezo.

19. Kovru la fragojn po ante la restan a mkremon sur ilin.

20. Dekorado: Kelkaj fragoj Kelkaj pistakoj Dekoritu per kelkaj radoj de fragoj kaj per tutaj pistakoj, poste uu in!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com