

Vanila frakasa kuko (sen gluteno)

Ingrédients

- 80g da ovoblankoj
- 80g da kristalsukero
- 40g da migdala pulvoro
- 40g da glazura sukero
- 150g da lakto
- 150g da likva kremo
- 25g da sukero
- 30g da maizena faruno
- 1 vanil-podeto
- 20g da ovoflavo
- 20g da sukero
- 90g da sukero
- 45g da ovoblankoj
- 145g da pomada butero
- 75g da itala meringo
- 100g da likva kremo je 30 a 35%
- 25g da Glazura sukero

Préparation

1. Ni trapasis la mez-aprilon, estis tempo fari mian unuan frazilon de la jaro!
2. i tie ne estas muselina krema o a diplomata krema o, sed la sama krema o kiun mi uzas en mia Parizo-Bresto, kun musa kaj malpeza teksturo, kiu signifas ke vi man os senprobleme du pecojn de via frazilo ;) Kaj i estas anka sen gluteno, ar mi faris in kun sukceso biskvito nur el migdala pulvoro.
3. Fine, kaj evidente, multaj bone parfimitaj fragoj kaj Norohy/Valrhona vanilo por bone prononcita gusto.
4. Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
5. Ilaro: Miksma ino Termometro Vispo Perforita pleto Du sakoj Duzo 10mm Malgranda franda o 14mm Ringo 18cm Rhodioido Tempo de preparado: 1h20 + 20 minutoj de kuiradoPor frazilo de 18cm de diametro: Sukceso biskvito: da ovoblankoj da kristalsukero da migdala pulvoro da glazura sukero Klopodu la ovoblankojn kaj iom post iom aldonu la kristalsukeron is akiro de firma kaj brila meringo.
6. Aldonu la migdalan pulvoron kaj la glazuran sukeron, delikate tamizitajn kun helpo de marizo (silikona spatulo).
7. Kiam la pasto estas bone homogena, ver u in en piping-sakon kun glata duzo de 10mm, poste faru po itajn du cirklojn de 18cm de diametro sur pleto kovrita per bakpaperon.
8. Enfornu en la anta varmigita forno je 170°C dum proksimume 20 minutoj, la biskvito devas esti bone krusteca ekstere.
9. Krema o kun vanilo: Pastrista krema o: da tuta ovoj da lakto da likva kremo da sukero da maizena faruno 1 vanil-podeto Klopodu la ovojn kun la sukero kaj maizena faruno.
10. Hejtigu la lakton kun la kremo kaj la grenojn de la vanil-podeto (se vi havas tempon, vi povas lasi la miksa on infuzi, la kremo havos pli da gusto).
11. Ver u duonon de la varma likva o sur la ovoj miksan te bone, poste rilver u la tuton en la kaserolon.
12. Kuiru je meza varmego sen ese klopodante is densi o de la krema o.
13. Poste, kovru in kontakti e kaj malvarmigu in tute.
14. Angla krema o: da lakto da ovoflavo da sukero Klopodu la ovoflavon kun la sukero, poste aldonu

la lakton.

15. Kuiru je malalta varmego sen ese miksante is atingado de temperaturo de 85°C, poste ver u in en alian ujon kaj lasu in malvarmi i (i devas esti e ambra temperaturo kiam aldonante la buteron).
16. Itala meringo: da akvo da sukero da ovoblankoj Ver u la akvon kaj la sukeron en kaserolon.
17. Kiam la siropo atingas 110°C, komencu klopodi la ovoblankojn.
18. Unufoje i atingas la temperaturon de 121°C, ver u in en pruco sur la ovoblankojn kiuj devas esti a maj sed ne firmaj.
19. Da re klopodu je granda rapideco is la merfingio malvarmi as kaj estas firmega kaj brila.
20. Butera kremato: Angla kremato da pomada butero Por tiu i pa o, la butero devas esti bone pomada, tio estas tre grava, alie la kremato povas malgrasi.
21. Klopodu la pomadan buteron, poste ver u en pruco super i la anglan krematon e ambra temperaturo dum vi da re klopodas.
22. Da rigu is la kremato velos kaj blanki os (se i malgrasi as, ne paniku, vi povas rekapti in.
23. Uzu bloviluminilon sur la muroj de la pelvo de la roboto dum vi da re klopodas kaj la kremato devus glati i.
24. Se vi ne havas bloviluminilon, metu la pelvon kelkajn sekundojn sur akvobanon, klopodu denove kaj ripetu tion da fojoj kiom necesas).
25. Kremato kun vanilo: Butera kremato da itala meringo Pastrista kremato Prilavu da itala meringo.
26. Aldonu in delikate al la butera kremato kun helpo de marizo.
27. Poste, klopodu la malvarman pastristan krematon por moligi in, kaj aldonu la anta e preparitan krematon kun la marizo.
28. Fine, klopodu la kremon dum kelkaj minutoj; fine i devas esti glata kaj aera.
29. Glazura sukero Metu ringon de 18cm de diametro sur ora karto a sur vian servojn.
30. Se vi havas, metu rhodoid interne, la demuntado estos pli neta.
31. Tran u fragojn en du kaj aran u ilin irka la rando de la ringo.
32. Tran u unu el la biskvitaj rondoj al la usta grandeco kaj metu in e la fundo de la ringo.
33. Poste, ver u la duonon de la kremato dum kontakti o sur la flankoj por plenigi la truojn inter la fragoj.
34. Tran u irka da fragoj en pecetojn.
35. Ver u duonon de ili sur la kremato, kovru per iom da kremato kaj poste metu la reston de la fragoj.
36. Aldonu iom da kremato (gardu iom por fina o de la frazijo).
37. Kovru per la dua biskvito, poste la fino de la kremato kaj glatigu la surfacon.
38. Metu la frazijon en la fridujon dum almena 2 is 3 horoj.
39. Poste, klopodu la likvan kremon kun la glazura sukero is akiro de a kremo.
40. Metu in en piping-sakon kun noza kremato de 14mm.
41. Demetu la frazijon, kaj po u la a kremon sur la ekstero.
42. Metu poste fragduonojn en la centro de la kuko.
43. Kaj jen, via frazijo estas preta, uu!