

Kuko ru aj fruktoj & basiliko

Ingrédients

- 1,5 poto da Sojasun Ru frukta deserto a 150g
- 3 potoj da sukero a 225g
- 3 ovoj
- 1 poto da oleo + 2 kuleroj a 90g (mi uzis duonon ne tralan oleon, duonon olivan oleon)
- 4,5 potoj da faruno a 210g
- 6g da bakpulvoro (1/2 sako)
- 5g da bazilia folioj
- 100g da lakto la elekto
- 1 ovo
- 25g da sukero
- 15g da maizeno
- 20g da butero
- 40g da fragoj
- 10g da baziliaj folioj
- 40g da maskarpono
- 20g da sukera glazuro
- 50g da tuta likva kremo (2)

Préparation

1. Sojasun proponis al mi akcepti ilian defion « Pimp your yogurt cake », tio estas, reviziti la klasikajn jahura kukojn per siaj vegetalaj desertoj kun fruktoj!
2. i tie mi do preparis kukon kun ilia ru frukta deserto, kiu kunigita kun bazilio kaj kelkaj fragoj, donas perfektan printempan deserton!
3. Por tiuj, kiuj ne konus (ankora) Sojasun, i estas familia entrepreno (ekde eneracioj) el Bretonio, kiu fabrikas iujn siajn produktojn en Bretonio, el 100% franca sojo kaj sen GMO.
4. i estas la pionira marko de vegetalaj produktoj en Francio, kaj i proponas bongustajn fruktajn vegetalajn desertojn, sed anka kun okolado, karamelo, kafo, avelo.
5. , kaj vegetalaj trinka oj kaj pladoj (bifstekoj, galetoj, buloj...).
6. Vi povas fari la recepton de jahura kuko kun la vegetala deserto de via elekto, kaj kunigi in kun antilo parfumita la viaj gustoj (karamela kuko kun tonka antilo, a mirtila kuko kun vanila antilo ekzemple)!
7. Krea o de enhavo en kunlaboro kun Sojasun.
8. Miksi la ru fruktan deserton kun la sukero.
9. Aldoni la ovojn, poste la oleon.
10. Inkluzivi la farunon kaj bakpulvoron tonditaj.
11. Ver u la paston en la kukujon kun enmeta o.
12. Kuri je 160°C dum 50 minutoj.
13. Lasu malvarmi i kelkajn minutojn, poste forigu la tubon kaj elmuldu la kukon.
14. Lasu in tute malvarmi i sur krado.
15. Miksu la lakton kun la baziliaj folioj.
16. Hejtigu la lakton kaj aldonu la ru fruktan deserton.
17. Frapu la ovon kun la sukero kaj maizeno, poste ver u la lakto-ru fruktan miksa on supre.
18. Ver u ion en la kaserolon kaj kuiru e meza fajro kostante is densi o de la kremo.

19. For de la fajro, aldonu la buteron kaj bone miksu, poste kovru la kremon kaj metu ĝin en la fridujo.
20. Kiam la kremo estas malvarma, tran u la fragojn en etaj pecoj kaj aldonu ilin al la kremo.
21. Ver u la kremon en dol kornon, poste plenigu la kukon.
22. Miksu la tutan likvan kremon (1) kun la baziliaj folioj, poste lasu infuzi dum minimume 2 horoj, se eblas unu nokton.
23. Poste, miksu la miksaĵon kaj filtrigu ĝin.
24. Aldonu la kremon (2), la maskarponon kaj la sukeran glazuron.
25. Frapu la kremon por akiri antilon.
26. Metu ĝin en dol kornon kun anhonora kornoprovaĵo kaj plenigu ĝin super la kuko.
27. Ornamu kun kelkaj fragoj kaj baziliaj folioj.
28. Fine, ĉuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com