

Frajga o kaj jogurta torto

Ingrédients

- 60g da mola butero
- 90g da sukera o
- 30g da migdala pulvoro
- 175g da faruno
- 50g da maizena faruno
- 175g da fragoj
- 25g da sukero
- 150g da greka jogurto
- 1 ovo
- 70g da sukero
- 30g da maizena faruno
- 50g da greka jogurto
- 230g da fragoj
- 150g da plenelira kremo
- 50g da greka jogurto
- 50g da maskarpono
- 30g da glazura sukero

Préparation

1. Nova recepto kun fragoj, i-foje kombinitaj kun jogurto por facila kaj fre a rezulto.
2. La recepto estas sufi e facila, la plej komplika parto estas la dol a pasto, do se vi jam faris in, vi sukcesos sen problemoj J Ilaro: Bulforma Ringo De Buyer Pastorulo Perforita Pladeto Kuchmansakoj Duzo 18mm Duzo 10mm Duzo 8mm Duzo por petit four 14mm Preparada tempo: 1 horo + 30 minutoj kuirado Por torto de 20cm diametro | 8 personoj: Dol a pasto kun migdalo: 1 ovo () da mola butero da sukera o da migdala pulvoro da faruno da maizena faruno Miksu la molan buteron kun la sukera o kaj la migdala pulvoro.
3. Kiam la miksa o estas homogenaj, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la maizenon.
4. Miksu rapide por havi homogenan pilko, poste pakumu la paston kaj metu in en la fridujon por almena 1 horo.
5. Poste, rulu in je 2 is 3mm dike, tiam enfermu vian rondon kaj metu la paston en la fridujon por almena 2 horoj (a en la frostujon por 30 minutoj).
6. Kompotita o de fragoj: da fragoj da sukero Senfruktuigu la fragojn, tran u ilin en etajn pecojn kaj metu ilin en kaserolon kun la sukero.
7. Faru kompotita on malgrandflame dum irka 15 minutoj, vi devas akiri kompota on kiu ne estas tro akva por eviti ke i malsekigi la dol an paston.
8. Lasu malvarmi i.
9. Kiam i estas malvarma, disvastigu in sur la dol a pasto kaj rezervu en la malvarmo.
10. Flano el jogurto: da greka jogurto 1 ovo da sukero da maizena faruno Batu la ovon kun la sukero kaj la maizena faruno, poste aldonu la grekan jogurton.
11. Kiam la miksa o estas homogenaj, ver u in sur la kompota o de fragoj kaj baku la torton dum 25 is 30 minutoj je 170°C (kontrolu per tran ilpinto, i devas esti seka post la bakado).
12. Por havi bone orkoloran torton, vi povas in elpreni el la forno 5 minutojn anta la fino de la bakado, forigi la tortan ringon, kaj miri per kistelpensilo iom da batita ovo sur la rando de la torto anta la fino de la bakado.
13. Lasu tute malvarmi i.

14. Fragoj & jogurto : da greka jogurto da fragoj Disvastigu la jogurton sur la malvarma torto, poste kovru per fraga oj.
15. Krema jogurto: da plenelira kremo da greka jogurto da maskarpono da glazura sukero Kelkaj fre aj fragoj (irka) Miksu la kremon kun la maskarpono, la glazura sukero kaj la jogurto, poste batu is akiri kremon.
16. Ver u in en pipedujo.
17. Metu kelkajn tutajn fragojn sur la torton, poste pipu la kremon irka la fragoj sur la tuta supra o de la torto.
18. Bonan apetiton!