

Magnum kuko kun pistako kajokolado

Ingrédients

- 65g da mola butero
- 75g da pistaka pureo
- 120g da sukero
- 3 ovoj
- 150g da faruno T55
- 6g da bakpulvoro
- 350g daokolado la via elekto

Préparation

1. Jen estas recepto vere rapida kaj facila: magnumo kuketojn kun pistako.
2. Kuko pasto kun pistaka pureo, fanditaokolado kaj jen farite!
3. Se vi ne havas magnumajn muldilojn, vi kompreneble povas baki la paston en la muldiloj de via elekto, poste trempi ilin en laokoladon uzante dentstangeton a forkon.
4. La avanta o de la magnuma formo kun la bastoneto estas, ke oni povas man iokoladon printempe/somermeze sen plenigi siajn fingrojn ;) Ilaro: Viskilo Magnumaj muldiloj Silikomart Mini magnumaj muldiloj Silikomart Ingrediencoj: Mi uzis la pistakan pureon kaj pistakojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato tra la tuta retejo (ne afiliita).
5. Mi uzis laokoladon Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato tra la tuta retejo (afiliita).
6. Preparotempo: 25 minutoj + 20 minutoj por kuiriPor randaj magnumoj a dekkvin mini: Ingrediencoj: da mola butero da pistaka pureo da sukero 3 ovoj da faruno T55 da bakpulvoro daokolado la via elekto Kelkaj pistakoj & pecetoj a krustetajokoladaj globetoj Recepto: Miksu la molan buteron kun la pistaka pureo kaj la sukero.
7. Aldonu la ovojn unu post unu vigle miksan te post iu aldono, poste inkluzivu la farunon kaj la kribratan bakpulvoron.
8. Ver u la paston en la muldilojn (ne plenigu ilin tro multe, la pasto kreskos dum la baki o).
9. Metu en la anta varmigita forno e 160°C por 18 is 23 minutoj irka e depende de la grandeco de viaj muldiloj.
10. Post elpreno de la forno, lasu malvarmi i, poste eltran u ilin por forigi la superfluan de pasto, elformu ilin kaj enmetu glacibastonon ene.
11. Milde fandu laokoladon, ne transpasante 35°C, poste trempu la magnumajn kuketojn en in, skuante por forigi la superfluanokoladon, kaj metu ilin sur lamenan paperon por lasi laokoladon kristaligi.
12. Poste, trempu forkon en laokoladon, skuumu in super la kuketojn kaj ornamu kun pistakoj kaj krustetaj globetoj.
13. Kaj jen, vi povas ui!