

Lima avokadotorto kun avokado kaj avelo-crumble

Ingrédients

- 60g da pomada butero
- 90g da sukera glazuro
- 30g da avelpulvoro
- 50g da ovo (1 meza ovo)
- 180g da faruno T55
- 50g da maizstelo
- 120g da limeosuko
- 100g da sukero
- 2 zestoj de limeoj
- 2 ovoj
- 125g da butero
- 45g da pomada butero
- 45g da bruna sukero
- 45g da faruno
- 45g da avelpulvoro

Préparation

1. Jen nova recepto por citrus-torto, sed por iom an i, per limeo!
2. kaj i tie, ne merengon sed krispan streusel-on por efiko de avelo-crumble, kiu harmonie kunfandi as kun la eta acideco de la limeo.
3. La recepto estas tre simpla kaj sufi e rapida por fari Materialo: Skumilo Rulilo por bakado Perforita plato Cirklo de 20cm Ingrediencoj: Mi uzis la avelpulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
4. Miksu la pomadan buteron kun la sukero, avelpulvoro kaj salo.
5. Emulsigu la miksa on kun la ovo, poste aldonu la farunon kaj maizstelon.
6. Miksu rapide, kaj esu tuj kiam vi povas formi bulon.
7. Kovru in kaj metu en la fridujo dum almena 30 minutoj.
8. Poste, etendu la paston al 2 is 3mm dikeco kaj foncezu vian buteritan cirklon.
9. Piketu la paston, poste metu in en la frostujon dum almena 15 minutoj.
10. Poste, kuiru vian paston blanka dum 15 is 20 minutoj e 170°C.
11. Forigu la cirklon, poste glazuru la paston per batita ovo kun broso kaj re-enfornigu por 5 is 10 minutoj kontrolante la koloradon.
12. Elirinte la fornon, lasu malvarmigi.
13. Miksu la sukeron kun la limeozestoj.
14. Poste aldonu la ovojn kaj frapu la miksa on.
15. Paralele, varmigu la limeosukon; kiam i estas varma, ver u la duonon sur la ovoj frapante konstante, poste rever u ion en la kaserolon.
16. Densigu la kremon e malalta fajro konstante miksante.
17. Poste, aldoni ekster la fajro la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.
18. Kiam la kremo estas homogena, ver u in sur la malvarmigita torto-fondo kaj metu en la fridujo.
19. Miksu la kvar ingrediencojn is akiri teksturon de crumble.
20. Ver u la pastpecetojn sur pleton kovritan per bakpapero, poste fornu en la anta varmigita forno e 180°C

dum ĉirkaŭ 15 minutoj, la streusel devas esti bone origiinta.

21. Lasu ĝin malvarmigi, poste disdonu ĝin super la limeokremo.

22. Ornamu kun kelkaj limeozestoj kaj avelfragmentoj, poste ĝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com