

Tropéza kuko kun oran floro, pistako & framboj.

Ingrédients

- 245g da faruno
- 7g da fre a gisto
- 85g da butero
- 30g da sukero
- 1 ovo
- 100g da tuta lakto
- 5g da salo
- 15g da oran florekstrakto
- 1 ovo por la frustrofarado
- 90g da akvo
- 15g da oran florekstrakto
- 60g da sukero
- 100g da likva kremo
- 75g da tuta lakto
- 50g da sukero
- 2 tutaj ovoj
- 1 ovoflavo
- 30g da maizena
- 12g da oran florekstrakto
- 25g da pistaka puréo
- 200g da likva kremo je 35% grasa oj

Préparation

1. Se estas kuko kiu bone reprezentas la printempon, someron kaj la sunon, i certe estas la tropeza torto!
2. i tie en individua versio kaj parfumita per oran floro, pistako kaj frambozo, i tiu kuko ne estas komplike farebla se vi havas roboton!
3. Alikaze, i estas iam ebla sed vi bezonos iom da fortostre o por fari la brio on.
4. La kremo estas diplomatkremo, kompreneble vi povas an i la gustojn per an o de pistaka o kun alia seka frukto, a per komplete forigo, kaj uzi vanilon anstata oran floro ekzemple.
5. Fine, vi povas meti pecojn de frago anstata frambozoj, ar frago anka tre bone kongruas kun oran floro kaj pistako!
6. Ekipa o : Pastroroboto Frusta Perforita plado Pastro-sakoj 12mm Nudelo 8cm Cirkililo Ingrediencoj : Mi uzis la pistakan puréon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne asociita).
7. Metu e la fundo de la bovlo la lakton kun la dispecigita gisto.
8. Kovru per faruno.
9. Aldonu poste, kaj aparte, la sukeron, la salon kaj la ovon.
10. Komencu knedi je malrapida rapido is vi havas homogenan miksa on, poste iomete rapidigu por atingi glatan pilkon kiu aparti as de la flankoj de la bovlo.
11. Poste aldonu la buteron, kaj rekomencon knedi is la pasto denove aparti as de la flankoj de la bovlo.
12. Fine de la knedado, la pasto formu folion.
13. Formu pilkon, poste envolvu la paston kaj metu in en la fridujo almena 2 horojn.
14. Dum tiu tempo, vi povas prepari la imbibigan siropon kaj la pastokremon.
15. Post la ripozo, senkazuigu la paston kaj formu pilkojn.
16. Etendu ilin kaj metu ilin en 8cm-diametrajn cirklojn.

17. Glazuru la brio ojn per batita ovo (mi diluis ĝin en iom da lakto), tiam lasu ĝin levi ĉi dum 1h ĝis 1h30 depende de la temperaturo.
18. Poste, glazuru ĝin duan fojon kaj baku ĝin en la antaŭvarmigita forno je 180°C dum 12 minutoj.
19. Lasu ĝin tute malvarmeti ĉi.
20. Boligu la akvon kaj la sukron, poste aldonu la oran florekstrakton.
21. Tranĉu la brio ojn en du, poste imbibu ĝin ambaŭ flankoj de ĉiu brio o per peniko.
22. Komencu per la pastokremo: miksi la lakton kun la likva kremo kaj varmigu ĝis boli o.
23. Baton l'ovo, la ovoŝlavo, la sukero kaj la maizena.
24. Aldonu duonon de la varma lakto dum daŭre movante, poste verŝu la tuton en la kaserolon.
25. Kuiru daŭrigante bati konstante je meza varmego ĝis la kremo densiĝas.
26. Ekster la fajro, aldonu la oran floron kaj la pistakan puréon.
27. Poste, verŝu la kremon en alian ŭjon kaj envolvu ĝin per kontakto kaj malvarmetigu ĝin en la fridujo (se vi rapidumas, vi povas ankaŭ meti glaciopanjon sur la platan filmon, la kremo malvarmetiĝos pli rapide).
28. Kiam la pastokremo estas malvarma, montu la likvan kremon en ne preforte firmaĵanto, poste prenu unu trionon kaj miksi vigle kun la pastokremo.
29. Aldonu la reston de la ĵanto delikate per la spatelo, poste metu la kremon en pastrosakon kun unia nudelo.
30. Kunmeto : Kelkaj frambozoj Sukero pulvoro (ne deviga) Estimigu la diplomatkremon sur la bazo de ĉiu brio o, poste aldonu unu (aŭ pli) frambozon supre, antaŭ ol fermi la tropezajn tortojn.
31. prucu iom da sukera pulvoro, kaj ĉuu!