

Frambazkuko kun pasifrukto

Ingrédients

- 60g da butero pomada
- 90g da sukera pulvoro
- 30g da migdala pulvoro
- 1 pin o da salo
- 1 ovo
- 180g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 50g da butero pomada
- 75g da migdala pulvoro
- 10g da maizeno
- 70g da sukera pulvoro
- 1 ovo
- 125g da framboj
- 55g da pasia pureo
- 2 ovoj
- 60g da sukero
- 5g da maizeno
- 65g da butero
- 1 pasiofrukto
- 250g da framboj

Préparation

1. Hodia recepto kiu bonodoras la sunon kaj la someron: la asocio de framboj kaj pasiofrukto en tre simpla kaj bone acideta torto!
2. Materialo: Eta oblikva spatelo Perforita pleto Canela cirklo De Buyer Preparotempo: 1 horo + 30 minutoj kuirado Por torto de 20cm diametro: Dol a pasto kun migdalo: da butero pomada da sukera pulvoro da migdala pulvoro 1 pin o da salo 1 ovo da faruno T55 da maizeno Miksu la buteron pomadan kun la sukera pulvoro, la migdala pulvoro kaj la salo.
3. Kiam la miksa o estas homogena, emulsigu in kun la ovo.
4. Inkluzivu poste la farunon kaj la maizenon, miksu is vi akiras homogenan paston sed ne pli longe.
5. Formu globon, envolvu in kaj metu in en la malvarmon dum almena 2 horoj.
6. Poste, etendu la paston je 2mm dikeco kaj foncu vian cirklon.
7. Metu la paston en la fridujon a frostu sanon dum almena 2 horoj.
8. Migdalokremo kun framboj: da butero pomada da migdala pulvoro da maizeno da sukera pulvoro 1 ovo da framboj Miksu la buteron pomadan kun la sukera pulvoro, la maizeno kaj la migdala pulvoro.
9. Fine, aldonu la ovon.
10. Poste, ver u la migdalokremon sur la dol an paston kaj aran u la frambojn, iomete premegante ilin.
11. Bakigu la torton en la anta varmigita forno je 170°C dum 25 is 30 minutoj.
12. Post elpreno el la forno, forigu la cirklon kaj lasu malvarmi i.
13. Kremo kun pasiofrukto: da pasia pureo 2 ovoj da sukero da maizeno da butero Varmegigu la pasiofruktan pureon.
14. Vipigu la ovoj kun la sukero kaj la maizeno.
15. Poste, ver u la duonon de la pasia pureo supre, konstante vipi, kaj poste re-ver u ion en la kaserolon.
16. Densigu je meza fajro sen esi vipi.

17. Ekster fajro, aldonu la buteron tran itan je malgrandaj pecetoj kaj miksu la kremon per plon a miksilo dum kelkaj minutoj.
18. Ver u la kremon sur la malvarmigita tortofunda on, glatigi la surfacon kaj metu la torton en la frigorifon dum la tempo ke la kremo malvarmi as.
19. Montado: 1 pasiofrukto da framboj Etendu la pasiofrukton sur la kremo.
20. Poste, tran u la frambojn je duono kaj aran u ilin sur la surfaco de la torto kaj uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com