

Rulglacea kuko kun a mkremo, kakao & frago

Ingrédients

- 150g da blankaj ovo
- 40g da sukero (1)
- 90g da flava ovo
- 50g da sukero (2)
- 40g da butero
- 30g da faruno
- 70g da maizena
- 15g da kakao en pulvoro sen sukero
- 35g da pulvora sukero
- 350g is 400g da fragoj

Préparation

1. Kiam mi estis malgranda, mia plej atata kuko estis okolada-rula o kun kremo, kiun mia patrino preparis por mia naski tago; mi volis inspiri min de tiu recepto aldonante fragojn (sed ili estas opciaj, ekster sezono vi povas ilin forigi a anstata igi per alia frukto).
2. i estas tre simpla kuko por prepari, kaj kiu bezonas malmulte da ilaro kaj tempo.
3. Ilaro : Eta fleksita spatelo Perforita pleto Prepara tempo: 45 minutoj + 9 minutoj de bakado Por 8/10 personoj : La kakaobiskvito : da blankaj ovo da sukero (1) da flava ovo da sukero (2) da butero da faruno da maizena da kakao en pulvoro sen sukero Fandu la buteron kaj lasu in modere varmi i.
4. Vipigu la blankajn ovojn kun la sukero (1) is akiri bone muntitajn blankojn, kun la sukero tute dissolvita.
5. Vipigu la flavajn ovojn kun la sukero (2) is la miksa o veli as kaj fari as blankeca.
6. Aldonu la fanditan buteron, tiam aldonu la farunon, la maizenon kaj la kakao en pulvoro delikate per marizo.
7. Fini u per delikata enmeto de la muntitaj blankoj.
8. Etendu la paston sur bakpleton kovritan per bakpapero kaj tuj baku en la forno anta varmigita al 185°C dum 8 is 9 minutoj.
9. El la forno, tuj forigu la biskviton de la pleto kaj forigu la bakpaperon.
10. Ruli u in en malseka mantuko por ke i malvarmi u prenante la ustan formon.
11. Lasu in tute malvarmi i.
12. Kremo : da kremo likva je 35% da pulvora sukero is da fragoj Vipi la kremo likva kun la pulvora sukero en kremo.
13. Disvastigi in sur la biskvito, kaj meti tutaj fragoj e la rando de la biskvito.
14. Ruli u in kaj poste kovru in kun la resto de la kremo.
15. Ornamu kun tran a oj de fragoj, kaj poste ornamu la randojn por havi puran kukon, kaj uu!