

Pistakaj kajokoladaj kuketoj-sandvi o

Ingrédients

- 230g da Charentes-Poitou AOP dol a butero
- 220g da muscovado a vergeoise sukero
- 230g da pulvora sukero
- 2 grandaj ovoj
- 2 kuleretoj da vanila ekstrakto
- 390g da faruno T55
- 1 kulereto da fermenta o
- 1 pin o da salo
- 300g da nigraokolado pecetoj
- 150g da tutaj pistakoj
- 1 ovo
- 60g da sukero
- 35g da maizeno
- 125g da lakto
- 120g da kremo
- 25g da butero (1)
- 75g da pistaka pureo
- 100g da butero (2)

Préparation

1. Anta kelkaj semajnoj, la butero Charentes Poitou AOP kontaktis min por krei recepton okaze de la patrotago.
2. Mi do ekfarris recepton kun aromoj kiuj tre plaas al mia:okoladaj kaj pistakiaj keksoj.
3. i estas sufi e facila recepto kun malmulte da ilaro, kaj i certe iujn plaos e via tablo diman e!
4. Por i tiuj sandvi keksoj, mi do uzis la AOP Grand Fermage buteron por keksoj bone krust-molakaj kaj krema muslino bone glatigita.
5. Kreado de enhavo en partnereco kun la butero Charentes Poitou AOPPreparado-tempo: 45 minutoj Por 16 sandvi keksoj: La keksoj: da Charentes-Poitou AOP dol a butero da muscovado a vergeoise sukero da pulvora sukero randaj ovoj 2 kuleretoj da vanila ekstrakto da faruno T55 1 kulereto da fermenta o 1 pin o da salo da nigraokolado pecetoj da tutaj pistakoj Miksu la moligitan buteron kun la sukerujo.
6. Aldonu poste la ovojn kaj la vanilon.
7. Enmetu la farunon, fermentilon kaj salon, kaj miksu tiel ke vi havu homogenean paston.
8. Fine, enmetu laokoladan pecetojn kaj la pistakojn.
9. Formu pastobulojn, metu ilin sur pleton kovritan per bakpaperon kaj metu ilin en la frostujo dum almena 30 minutoj (vi povas lasi ilin plurajn horojn a tagojn tie).
10. Anta varmigu la fornon al 175°C, metinte la pastobulojn sur pleton kovritan per bakpaperon kun sufi aj interspacoj (la keksoj disvasti os dum bakado).
11. Bakigu la keksojn por 13 minutoj.
12. Post forigo de la forno, lasu ilin malvarmi i sur la pleto.
13. La pista a kremo: 1 ovo da sukero da maizeno da lakto da kremo da butero (1) da pistaka pureo da butero (2) Kelkaj krustperloj aokoladaj pecetoj Miksu la lakton kaj la kremon en kaserolo kaj ekboligu.
14. Samtempe, batu la ovon kun la sukero kaj maizeno.
15. Veru la duonon de la lakto/kremo-miksa o sur in dum bone miksado, poste veru ion reen en la kaserolon.

16. Kuiru super meza fajro konstante batante, ĉi la kremo densiĝas.
17. For de la fajro, aldonu la buterecon (1) tranĉitan en etajn pecojn kaj la pistakan purecon.
18. Kiam la kremo estas homogena, filmi ĝin sur la kontakto kaj metu ĝin en la fridujon ĉi malvarmo.
19. Kiam ĝi estas malvarma, batu la buteron (2) moligitan, poste aldonu iom post iom la pistakan kremon.
20. Da rigu bati dum pluraj minutoj por akiri glatan kaj aerigan kremon.
21. Almetu kuleron da kremo sur la duonon de la keksoj, aldonu kelkajn okladpecetojn aŭ krustajn perlojn, poste fermu kun la dua duono de la keksoj.
22. Se vi preparas ĝin anticipe, elprenu la sandviĝojn el la fridujo 15 ĝis 30 minutojn antaŭ konsumado.
23. Kaj ĉu!