

Savoja kuko (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g da ovoblankoj
- 150g da panela sukero (por mi, granulsukero)
- 100g da T45 faruno
- 90g da ka tana faruno
- 150g da muskovado sukero
- 130g da noiseto butero (irka 160g da butero)
- 3 vanilgveroj (nur unu por mi)

Préparation

1. Se vi havas kelkajn minutojn antaŭ vi, mi konsilas al vi resti sur ĉi tiu paĝo por fari ĉi tiun recepton, kiu certe konvinkos vin!
2. Facila, rapida recepto, kiu postulas malmulton da ekipaĵo sed kiu estas precipe bongustega. Mi vere enamiĝis al ĉi tiu aera, mola savoja kuko kun krispa krusto.
3. Oni malmulte sentas la kaŝitan farunon, sed ĉi, kune kun la muskovado sukero, donas tre agrablan aromon al la kuko.
4. Finfine, la recepto normale estas preparata en stelforma muldilo, kiel indikita en la libro Opéra de Cédric Grolet, sed vi povas, kiel mi, uzi la muldilon de via elekto (atentu, la muldilo devas esti sufiĉe granda, la kuko kreskas dum kuirado).
5. Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
6. Antaŭ varmigi la fornon al 175°C.
7. Buterumu vian muldilon kaj prucigu ĝin per bruna sukero.
8. Komencu preparante la noiseton buteron por ke ĉi iom varmiĝu antaŭ la sekva paĝo de la recepto: fandi ĉirkaŭ da butero kaj lasu ĝin sur la fajro ĝis ĉi estas knali, ĉi devas havi ruĝecan koloron kaj odori kiel noiseto.
9. Veru ĝin en alian ujon kaj lasu ĝin iom varmiĝi.
10. Batu la ovoblankojn kun la panela/granulsukero ĝis vi ricevas belan, brilan kaj firman meringon.
11. Delikate aldonu la kribratajn farunojn kaj la muskovado sukeron per spatulo.
12. Veru trionon de ĉi tiu preparo kaj la vanilojn grenojn en la buteron, bone miksu por havi homogenan miksaĵon, tiam re-veru en la reston de la preparo.
13. Delikate miksu kun la spatulo, tiam tuj veru la miksaĵon en la muldilon.
14. Aspergu kun sukera pulvoro, tiam baku por 35 minutoj.
15. Elprenu la fornon, tuj elformu kaj lasu malvarmiĝi sur krado antaŭ ol uzi!