

Ekloj kafo & avelpralino

Ingrédients

- 75g da lakto
- 75g da akvo
- 1 pin o da salo
- 1 pin o da sukero
- 1 kulereto da mielo
- 60g da butero
- 90g da faruno T55
- 150g da ovoj (irka 3 ovoj)
- 150g da tuta lakto
- 150g da tuta likva kremo
- 2 ovoj
- 40g da sukero
- 30g da maizeno
- 30g da butero
- 90g da kafo ekspresa
- 160g da avela praliné
- 20g da butero
- 20g da sukero
- 20g da faruno
- 20g da avelopulvoro

Préparation

1. Post la torto, la re a kuko a e la kuketoj, la asocio kafo & avelo (unu el miaj plej atataj kiel vi povus diveni) revenas en ekloj kiuj estas amba fandemaj kaj agrablakrustaj.
2. Tiuj estas klasikaj ekloj, uopasto, kremo kaj glazuro por la fino, sed mi aldonis streuselon por akcenti la aveloguston kaj doni malsaman teksturon!
3. Kompreneble i tiu pa o de la recepto estas opciebla, vi uos anka la pli simplajn eklojn Preparotempo: 1h10 + 45 minutoj de bakado Por 12 ekloj : uopasto: da lakto da akvo 1 pin o da salo 1 pin o da sukero 1 kulereto da mielo da butero da faruno T55 da ovoj (irka 3 ovoj) Hejtigu la lakton kun la akvo, la salo, la sukero, la mielo kaj la butero.
4. Kiam la butero estas tute fandi inta kaj la likva o bolas, aldonu la farunon tute je unu fojo kaj bone miksu.
5. Rehejtigu la kaserolon sur la fajro kaj sekigu la paston dum 2 minutoj konstante movante.
6. Maldika filmo devus formi i e la fundo de la kaserolo.
7. Ver u la paston en la bovlon de roboto kun folietenda o kaj miksu dum kelkaj minutoj por ke i malvarmi u.
8. Progrese aldonu la ovojn bone miksan te inter iu aldonon is kiam vi akiras satinigan paston kiu formas ribonon.
9. Po igu eklojn sur pleton, prucigu per sukero glacé kaj baku en la anta varmigita forno je 170°C statika varmo dum irka 35 minutoj sen malfermi la fornon.
10. Lasu malvarmi i.
11. Kremo kafo & praliné: da tuta lakto da tuta likva kremo 2 ovoj da sukero da maizeno da butero da kafo ekspresa da avela praliné Vipadu la ovojn kun la sukero kaj la maizeno.
12. Hejtigu la lakton kun la kremo.
13. Ver u duonon de la varma likva o sur la ovojn miksan te, poste ver u ion en la kaserolon.
14. Dikuigu per meza fajro nepre vigle batante.

15. Tiam, for de la fajro, aldonu la buteron, poste la kafon kaj fine la avelan pralinon.
16. Kiam la kremo estas homogena, pakigu ĝin en filmo kaj malvarmigu en fridujo.
17. Nukso stre zel: da butero da sukero da faruno da avelopulvoro Miksu la 4 ingrediencojn, poste metu etajn pecojn de pasto sur pleto kovrita per bakpapero.
18. Baku en anta varmigita forno je 180°C dum ĉirkaŭ 10 minutoj, la kuketoj devus esti bone origitaj.
19. Kafo glazuro: ĉirkaŭ 350 g da blanka glazuro lom da kafekstrakto (aŭ manke, miksa o de sukerkano siropo kaj solvebla kafo) Hejtigu malrapide la glazuron (atentu ne trovarmigi, ĉi perdis sian brilon) sen superi 37°C.
20. Glazuru la eklerojn, poste metu pecojn de stre zelo supre.
21. Lasu kristali ĉi antaŭ ol ĉi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com