

Abrikota brio kuko

Ingrédients

- 13g da fre a gisto
- 100g da tuta lakto
- 325g da grua faruno (a faruno T45)
- 70g da sukero
- 5g da salo
- 2 ovoj
- 100g da butero
- 1kg da abrikotoj

Préparation

1. Post la versio pruno kaj la versio okolado, jen la torto brioche kun abrikotoj.
2. Ĉi estas vere facila recepto se vi havas roboton, kompreneble, ĉi estas farita sen, sed vi bezonos pli da muskolforto. Mola brio o pasto, iom da migdala pulvoro por sorbi la humidecon de la fruktoj dum kuirado, multajn bonajn abrikotojn kaj ĉi estas pretaj!
3. Materialo: Pastroroboto Rulilo por bakado Perforita pleto Cirklo de 28cm Preparotempo: 30 minutoj + ripozo, levado & 30 minutoj de bakado Por torto de 28cm de diametro | 8 ĝis 10 personoj: Brio a pasto : da fre a gisto da tuta lakto da grua faruno (a faruno T45) da sukero da salo 2 ovoj da butero Miksu la lakton kaj la giston diserigita.
4. Kovru per la faruno, poste aldonu la sukeron, salon kaj ovojn.
5. Knedu ĉirkaŭ 10 minutoj je malalta rapido, la pasto devas fari ĉi homogenan kaj elgliti el la flankoj de la bovlo.
6. Aldonu poste la buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn, kaj knedu denove ĉirkaŭ 10 minutoj, la pasto devas esti glata, elasta, kaj elgliti el la flankoj de la bovlo.
7. Lasu la paston levi ĉi dum 30 minutoj je ĉiambra temperaturo, poste metu ĉin en la fridujo dum unu nokto (a almenaŭ 2 horojn).
8. Muntado & bakado : Migdala pulvoro da abrikotoj lom da butero kaj sukero Etendu la paston kaj metu ĉin en buterumitan cirklon metitan sur pleto kovrita per bakpapero.
9. Lasu ĉin levi ĉi dum 30 minutoj, poste aspergu ĉin per migdala pulvoro.
10. Poste, tranĉu la abrikotojn en du kaj metu ĉilin sur la brio on.
11. Aldonu kelkajn pecetojn de butero kaj aspergu per sukero.
12. Bakigu la torton en la antaŭvarmigita forno ĉe 170°C dum 30 minutoj.
13. Lasu malvarmi ĉin, poste ĉuu!