

Brosk- kaj migdala torto

Ingrédients

- 60g da butero pomadam
- 90g da sukera o glacio
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 180g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 50g da butero
- 75g da migdala pulvoro
- 10g da maizeno
- 70g da sukera o glacio
- 1 ovo
- 1 ka ereito de vanila pulvoro
- 10g da amaretto
- 2 persikoj a nektarinoj

Préparation

1. Jes ja, ankora unu torto, sed la sezon-fruktoj tiel bone ta gas!
2. i foje la persikoj estas en la honoro per torto amandine tre simpla, sed anka bongustega kun bonaj fruktoj.
3. Ilaro :Rulilo por bakado Truata telero Oblonga ringo De Buyer Prepara tempo : 45 minutnomojn + 25 is 30 minutoj da kuirado Por oblonga torto de 30cm : Sukera pasto : da butero pomadam da sukera o glacio da migdala pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizeno Miksu la buteron pomadam kun la sukera o glacio, la migdala pulvoro kaj la salo.
4. Emulsiigu la miksa on kun la ovo, poste aldonu la farunon kaj la maizenon.
5. Rapide miksu, kaj haltu tuj kiam vi povas formi globon.
6. Envolv u in kaj metu in en la fridujon almena 30 minutojn.
7. Poste, etendu la paston is 2 is 3mm dike kaj metu en vian buteritan ringon.
8. Metu in en la fridujon a frostujon dum vi preparas la kremon.
9. Migdala kremo : da butero da migdala pulvoro da maizeno da sukera o glacio 1 ovo 1 ka ereito de vanila pulvoro da amaretto Miksu la buteron pomadam kun la migdala pulvoro, la sukera o glacio kaj la maizeno.
10. Aldonu poste la ovon, poste la vanilon kaj la amaretto.
11. Ver u la kremon en la fundon de la torto.
12. Muntado & kuirado : 2 persikoj a nektarinoj Tran u la fruktojn en du, poste faru fajnajn tran a ojn.
13. Aran u ilin en la migdala kremo.
14. Metu en la anta hejtitan fornon je 170°C dum 25 is 30 minutoj.
15. Post la forno, lasu malvarmi i kelkajn minutojn anta ol demetante la formon.
16. Poste, uu!