

Abrikota torto, vanilo & olivoleo

Ingrédients

- 2 ovoj flava oĵ
- 75g da sukero
- 75g da moligita butero
- 100g da faruno
- 5g da kemia fermentilo
- 200g da likva kremo
- 20g da glazura sukero (al ustigu la la sukerozi o de viaj abrikotoj kaj viaj gustoj)
- 1 vanilaj podoj
- 7 abrikotoj
- 40g da sukero

Préparation

1. Simple sezona torto hodia !
2. Sur bazo de Breton-biskvito, tiel ne necesas linigi tortoran ringon, pleni is per tre facila vanila ipo-kremo kaj rostita abrikotoj, resume recepto kiu postulas malmulte da tempo, ingrediencoj kaj ekipa o por ui iujn e deserto.
3. Ekipa o : 18cm Ringo Perfortita telero Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% malplii o por la tuta loko (ne ligi inta).
4. Preptempo : 30 minutoj + 35 minutoj bakado Por torto de 18cm diametro : Bretona biskvito : 2 ovoj flava oĵ da sukero da moligita butero da faruno da kemia fermentilo Viplu la ovoj flava oĵn kun la sukero, poste aldonu tre moligitan buteron.
5. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la farunon kaj la fermentilon.
6. Formu globon, kaj malglate etendu in inter du folioj de bakejo papero.
7. Metu la biskviton en la fridujo dum minimume 1h30.
8. Poste, etendu in en ringo de 18cm diametro, kaj enforigu in en la anta varmigita forno e 180°C dum 15 minutoj.
9. Forigu la ringon, kaj lasu malvarmi i.
10. Vanila ipo-kremo : da likva kremo da glazura sukero (al ustigu la la sukerozi o de viaj abrikotoj kaj viaj gustoj) 1 vanilaj podoj Viplu la likvan kremon kun la glazura sukero kaj la vanilo por akiri firman ipo-kremon.
11. Etendu in sur la bretona biskvito.
12. Rostitaj abrikotoj : 7 abrikotoj da sukero Oliva oleo Bran eto da rosmareno Tran u la abrikotojn en du, kaj metu ilin sur bakitan telero kovrita per bako papero.
13. Polvosu u ilin kun sukero, rosmareno kaj pluvigu ilin per iom da oliva oleo, enforigu ilin en la anta varmigita forno e 160°C dum irka dudek minutoj.
14. Kiam ili estas malvarmaj, metu ilin sur la ipo-kremo, kaj uigu vin!