

Karamela kremo kun sala butero & vanilo

Ingrédients

- 60g da mola butero
- 90g da sukero glacia
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 170g da faruno T55
- 50g da maizfaruno
- 150g da sukero
- 100g da kremo likva tuteca
- 50g da butero
- 1 vanilfaba ermo
- 1 pin o da florsalo
- 350g da kremo likva tuteca
- 350g da lakto tuteca
- 1 vanilfaba ermo
- 1 ovo
- 3 ovoflavoj
- 30g da sukero
- 40g da maizfaruno
- 20g da faruno T55
- 20g da butero
- 190g da karamelo kun sala butero

Préparation

1. Jam estis longe.
2. flano!
3. ifoje kun vanilo sed anka bona dozo da karamelo kun sala butero, io sur klasika dol a pasto kun migdalo.
4. Kiel iam kun flanoj, la recepto estas facila, vi povas e prepari la karamelo plurajn tagojn anta e se tio helpas vin en organizado (en kiu kazo vi nur bezonos varmi in por pli facile integri in en la kremon), kaj kiel iam la plej malfacila estas kompreneble atendi la malvarmi on por ui in laro: Viskilo Pastorulilo Perforita pleto Ringo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
5. Miksi la buteron kun la sukero glacia kaj la migdala pulvoro.
6. Poste, aldoni la ovon, kaj finfine la farunon kaj la maizfarunon.
7. Kiam vi atingas glatan kaj homogenan pilkon, esu miksi.
8. Envolu la paston kaj metu in en la fridujon por almena 1 horo.
9. Poste, etendi in is 2mm dike kaj formi vian ringon.
10. Konservu en la fridujo.
11. NB: la resto de dol a pasto povas esti frostigita sen problemo por estonta uzo.
12. Varmigu la kremon kun la grajnoj de la vanilfaba ermo.
13. Lasu infuzi almena 30 minutojn.
14. Prepari sekkan karamelen kun la sukero.
15. Kiam i havas ambroan koloron, deglasi kun la vaniligita kremo.
16. Poste, aldoni la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.

17. Kiam la karamelo estas homogena, forprenu ĝin de la fajro, kaj poste aldonu la florsalon kaj lasu malvarmi ĝin.
18. Varmigu la kremon kun la lakto kaj la grajnoj de la vanilfabrikado ĉirkaŭ.
19. Visklu la ovon, la ovoflavojn kaj la sukron.
20. Aldonu la maizfarunon kaj la farunon.
21. Veru duonon de la varma likvaĵo super la ovojn, bone miksi poste veru ĝin en la kaserolon.
22. Diku ĝin sur meza fajro konstante visklante.
23. Poste, ekster fajro, aldonu la karamelen.
24. Veru la kremon en la dolan paston, poste baku ĝin je 180°C dum 35 ĝis 40 minutoj.
25. Lasu malvarmi ĝin, poste etendu la reston de la karamelen super ĝin antaŭ tranĉi ĝin kaj ŝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com