

Torto kun citrono kaj mento

Ingrédients

- 2 eggolajoj
- 75g da sukero
- 75g da pomada butero
- 100g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 40g da citrono suko
- 2 ovoj
- 60g da sukero
- 5g da maizeno
- 60g da butero
- 120g da dasupra kremo
- 10g da utado sukereto
- 2g da mento folioj

Préparation

1. Ĉu vi volas sunan recepton por iomete plilongigi la someron?
2. Krome, ĉi tiu recepto estas sufiĉe rapida por prepari kaj tre facila!
3. Bategu la eggolajojn kun la sukero.
4. Aldonu poste la pomadan buteron, poste la farunon kaj la bakpulvoron.
5. Formu pilkon kaj iomete etendu ĝin inter du folioj de bakpapiro.
6. Metu ĝin en fridujon por minimumo de 2 horoj.
7. Poste, etendu ĝin en cirklo de 20cm kaj baku en la antaŭvarmigita forno je 180°C dum 15 ĝis 20 minutoj.
8. Bategu la ovojn kun la sukero, la zestojn kaj la maizeno.
9. Aldonu la citrono sukon.
10. Diku la miksaĵon sur malalta fajro dum konstante bategante, kiel pastokremo.
11. For de la fajro, lasu ĝin malvarmi i kelkajn minutojn, poste aldonu la buteron tranĉita en malgrandaj pecoj kaj procesu la kremon kun bastona miksilo.
12. Kovru la kremon per filmo kaj lasu ĝin malvarmi i en la fridujo.
13. Bategu la kremon kun la mento folioj, poste lasu ĝin infuzi en la fridujo dum 2 horoj.
14. Poste, bategu la kremon en la monaldonante la utado sukereto.
15. Montado : Metu la kremon al citrono kaj la mento en du topad-sakojn provizitajn kun glataj duzoloj, tiam pipsu ilin sur la bretona sablo kaj ĉuu!