

Perdita brio o (François Perret)

Ingrédients

- 1 brio o
- 140g fre a tuta lakto
- 1 vanilosemo
- 90g da ovoguloj (irka 5 ovoguloj)
- 58g da bruna sukero
- 400g de kremo kun 33% procenta o de graso

Préparation

1. Jen la recepto de la perfekta matenman o, tiu de la perdita brio o de François Perret e la Ritz.
2. La recepto estas tre simpla, vi povas fari in kun hejma brio o (la recepto de François Perret trovi as i tie sed vi povas uzi la recepton de via elekto) a a etita en vendejo/bakejo.
3. Por la gustumado, acero siropo, fruktoj, okolada pasto.
4. Varmigu la lakton kun la vanilosemoj, poste lasu in infuzi dum kiom ajn vi volas.
5. Baku la ovogulojn kun la sukero por fari ilin pli helaj.
6. Poste aldonu la kremon, tiam la infuzitan lakton.
7. Tran u la brio on en tran a ojn de 1,5 a 2cm dike.
8. Trempu la tran a ojn en la miksa o por bone trempigi ilin, tiam el erpu ilin.
9. Varmigu iom da butero kaj sukero en pato, poste kiam la miksa o estas karameligita, rostatu/karameligu la tran a ojn de brio o unuflanke kaj aliflanke.
10. Metu la tran a ojn sur pleton kovritan per bakpapero, tiam metu en la fornoprevarmigitan je 180°C dum 3 minutoj.
11. Gustumu varme, kaj efe uu!