

Biskvito-kuko & frambozo-torto

Ingrédients

- 75g da moligita butero
- 40g da muscovado-sukero
- 30g da blanka sukero
- 30g da tuta ovo
- 120g da faruno
- 1,5g da bakejo
- 100g da nigraj okoladeroj
- 50g da hakitaj pistakoj
- 175g da tuta likva kremo
- 20g da glaciosukero
- 250g da framboj

Préparation

1. Unu lasta recepto, kiu memorigas pri somero, farita antaŭ iom da tempo nun, sed kiun mi ankoraŭ ne havis la tempon por afiŝi ĝin: frambu torto, kun bazo de pistaka & okolada kuketo.
2. La recepto estas tre simpla kaj rapida por prepari, kaj vi povas variigi ĝin kun nuksoj,okolado kaj la frukto de via elekto laŭ la sezono. Ilaro: Perforita plato Pastrujoj Nozelo 18 mm Oblonga cirklo De Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la pistakojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne filia).
3. Preparotempo: 45 minutoj Por 8 personoj: La kuketo: da moligita butero da muscovado-sukero da blanka sukero da tuta ovo da faruno 1, da bakejo da nigraj okoladeroj da hakitaj pistakoj Miksu la moligitan buteron kun la du sukeroj.
4. Poste, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la bakejon.
5. Fini per enmeti la okoladerojn kaj la hakitajn pistakojn.
6. Rulu la paston en buterumita tortocirklo, poste metu ĝin en la fridujon dum vi antaŭhejtigas la fornon al 220°C.
7. Poste, baku la kuketon, kaj post 2 minutoj de bakado, malaltigu la temperaturon al 180°C.
8. Da ru bakadon ankoraŭ irka 8 minutojn, la kuketo devas esti bone ora.
9. Lasu ĝin malvarmi i antaŭ demuldi ĝin kaj plu da rigi la recepton.
10. La kremo: da tuta likva kremo da glaciosukero Batu la likvan kremon por fari aumkremon kun la sukero, poste enu ĝin sur la kuketo formante globojn irka e, kaj dismetante ĝin pli dike en la centro.
11. Fina oĝ: da framboj Kelkaj pistakoj Metu la frambozojn sur la aumkremon, kaj aldonu kelkajn pistakojn.