

Rustika torto kun piro kaj okolado.

Ingrédients

- 60g da butero
- 90g da glazursukero
- 30g da avelpulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 10g da neplia dol igita kakaopulvoro
- 50g da butero
- 75g da avelpulvoro
- 10g da maizeno
- 70g da glazursukero
- 1 ovo
- 70g da nigraj okoladeroj
- 3 is 4 piroj depende de ilia grandeco

Préparation

1. Jen recepto kiu postulas samtempe malmulte da ilaro, malmulte da tempo kaj malmulte da ingrediencoj: rustika piro- & okoladtorto, kun nuanco de avelo (kiun vi povas anstata igi per migdalo se vi preferas), kiu postulas simple rulstangon kaj bakpleton por sia preparo.
2. Kompreneble, la tuta sukceso de ĉi tiu torto dependas de la piroj kiujn vi elektos, ili devas esti aromaj kompreneble, kaj ne tro maturaj por eviti havi neregulajn tranĉaĵojn kaj ke ili ellasu akvon dum la bakado. Fine, mi volis iom da originalecon kun dutona tortopasto, sed vi povas kompreneble uzi la dolĉan avelpaston sen aldoni la kakaon.
3. Kremigu la buteron kun la glazursukero kaj la avelpulvoro.
4. Emulsiigu kun la ovo, poste aldonu la farunon kaj la maizenon.
5. Esu miksi tuj kiam la pasto estas homogena.
6. Poste, dividu la paston en du kaj aldonu la kakaon en unu el la du partoj.
7. Fine, faru malgrandajn rulbastonojn kun la du pastoj kaj alglu ilin unu al la alia alternante.
8. Envolvigu ilin en filmo manvarma kaj metu la paston en la fridujon dum almenaŭ unu horo (vi povas prepari ĝin la antaŭan tagon kaj lasi ĝin en la fridujo dum la nokto).
9. Kremigu la buteron kun la glazursukero, poste aldonu la avelpulvoron kaj la maizenon.
10. Fine aldonu la ovon, poste la okoladerojn.
11. Muntilo kaj bakado: 3 is 4 piroj depende de ilia grandeco. Kelkaj okoladeroj. Sen ĉi tiu la pirojn, eligu la kernojn, tranĉu ilin duonon kaj tranĉu ilin en fajne lamelojn.
12. Disvolvu la paston en grandan rondon de ĉirkaŭ 2mm dika.
13. Dismetu la nostromo-kremon supre konservante 3cm sen kremo, poste altrudu la duonpirojn sur la nostromo-kremo, kaj iomete enpremite ilin en la kremon.
14. Fermu la torton refoliante la randojn de la torto.
15. Aldonu kelkajn okoladerojn, poste baku la torton en la lastatempe elektita forno je 175°C dum ĉirkaŭ 40 minutoj.
16. Lasu malvarmeti ĝin, poste ŝiru viajn gustumojn!