

Lakta okolada torto, zingibro & limeo

Ingrédients

- 60g da butero mola
- 90g da glasujo
- 30g da migdala pulvoro
- 160g da faruno
- 50g da maizena
- 360g da lakto okolado kun minimumo de 40% kakao
- 165g da tuta likva kremo
- 9g da fre a zingibro

Préparation

1. Nova recepto de okolada torto, sed kun eta tu o de originalecon i-foje, ar mi aldonu e metis zingibron kaj iom da lima citrono.
2. La recepto estas tre facila, sukera pasto kaj ganache kaj i estas pretaj!
3. La grava elemento en i tiu torto estas uzi lakto okoladon kun alta procento da kakao (mi uzis Bahibé de Valrhona kun 46% kakao) por havi rezulton kiu ne estas muka. Materialo : Ovala formo De Buyer Perforotabulo. Pasturulo Ingrediencaj : Mi uzis la okoladon Bahibé de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta pa o (partnero).
4. Prepara tempo : 35 minutoj + 20 minutoj da kuirado. Por 6 is 8 personoj : Migdala sukera pasto : 1 ovo () da butero mola da glasujo da migdala pulvoro da faruno da maizena. La zestoj de duona lima citrono. Miksu la buteron bone molan kun la glasujo, la zestoj kaj la migdala pulvoro.
5. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovon poste la farunon kaj la maizenan.
6. Miksu rapide por havi homogenan kuglon, poste envolvu la paston kaj metu in en fridujon por almena 1 horo.
7. Tiam etendu in is dikeco de 2 is 3mm, poste formu in en via formo kaj metu la paston en la fridujon dum almena 2 horoj (a en la frostujon dum 30 minutoj).
8. Tiam, enfornu la fundoson de la torto je 170°C dum irka 20 minutoj da kuirado (la pasto devas esti orkolora), poste lasu in malvarmeti i.
9. Ganache lakto okolado, zingibro, lima citrono : da lakto okolado kun minimumo de 40% kakao da tuta likva kremo da fre a zingibro. La zestoj de unu lima citrono. Fandu la okoladon.
10. Varmigu la kremon kun la zingibro fajne hakita, poste ver u in plurfoje super la okoladon, miksante post iu aldonu.
11. Aldonu la zestojn de lima citrono (metante iom flanken por la ornamado) poste pasigu la ganachon tra la blendero.
12. Ver u in tuj en la malvarmetigita fundoson de la torto, poste lasu in kristali i (se eble e ambro-temperaturo, alie memoru elpreni in el la fridujo almena 45 minutoj anta la manado, la torto havos multe pli da gusto kiam i ne estas malvarma).
13. Kiam la ganache kristali is, aldonu kelkajn zestojn poste uu!