

Tropéza kuko kun vanilo & avelpralino

Ingrédients

- 100g da tuta lakto
- 8g da fre a gisto
- 250g da faruno
- 1 ovo
- 30g da sukero
- 5g da salo
- 100g da butero
- 1 ovo por la dorado
- 50g da sukero
- 35g da akvo
- 1 kulero da vanilekstrakto
- 100g da likva kremo
- 75g da tuta lakto
- 1 vanil elo
- 2 ovoj
- 1 ovoflavo
- 40g da sukero
- 35g da maizena
- 60g da pralina avelo
- 200g da likva kremo frapita en a mokremo

Préparation

1. Kiam la tropeza kunvenas la parizo-bresto, jen la rezulto: brio o plenigita kun kremo diplomato kun pralina avelkremo, kiu estos la perfekta deserto en ajna okazo!
2. Vi povas prepari plurajn pa ojn la anta tagon (la brio opasto kaj la pastokremo) por havi malmulte da laboro la -tago, kaj fine, se vi atas la kombina on de kafo kaj avelo, ne hezitu anstata igi la en orban siropon per iom da kafo por iom malsama versio Materialo: Saketo 18mm Pastroboto Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
3. Miksu la lakton kaj la giston.
4. Kovru kun la faruno, poste aldonu la sukeron, la salon kaj la ovon.
5. Knedu dum irka 10 minutoj je malalta rapido, tiel ke la pasto forlasas la flankojn de la bovlo.
6. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj knedu denove dum minimume 15 minutoj, la pasto devas forlasi la flankojn de la bovlo, esti bele glata kaj elasta (la via roboto, la knedado povas da ri pli a malpli longe).
7. Lasu la paston ripozi dum 30 minutoj e ambra temperaturo, poste formu kuglon, kovru in per filmo kaj metu in en la fridujo dum minimume 2 horoj, se eble unu nokto.
8. Poste, dividu la paston en 11 kuglojn de kaj dektrian kuglon kun la restanta pasto.
9. Metu ilin en buter miritan ringon, poste lasu la brio on levi dum irka 1h30 e ambra temperaturo.
10. Poste, dorigu la brio on per la batita ovo, poste baku en la forno hejtita je 180°C dum 25 is 30 minutoj.
11. Lasu malvarmi i.
12. Miksu la tri ingrediencojn kaj alportu ilin al bolpunkto.
13. Komen u prepari la pastokremon: varmigu la lakton kaj la kremon kun la vanilgajnoj.
14. Batu la ovojn kaj la ovoflavon kun la sukero kaj poste kun la maizena.
15. Ver u la duonon de la varma likva o sur in dum batus, poste reenver u ion en la kastroleton.

16. Kokru la kremon ĉe meza temperaturo konstante miksan.
17. Ekster la fajro, aldonu la pralina.
18. Poste, kovru la kremon kaj lasu malvarmi ĝi en la fridujo.
19. Kiam la kremo kaj la brio ĉi estas malvarmaj, frapu la kremon en ĉi la mokremo.
20. Aldonu ĝin delikate al la pastokremo, poste kiam la kremo diplomato estas homogena, veru ĝin en saketon ekipitan per glata buĉeto kaj komencu la muntadon.
21. La muntado: QS da pralina avelo Tranu la brio ĉi en du la ĉi la dikeco.
22. Soaku ambaĵ partojn per la ĉi orba siropo.
23. Poste, paku la kremon sur la brio ĉi, kaj aldonu ĉi da pralina avelo supre.
24. Fermu kun la dua duono de brio ĉi, poste aspergu kun glacia sukero se vi volas kaj ĉi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com