

Kaftorto

Ingrédients

- 1 folio da gelateno (2g)
- 285g da tuta likva kremo
- 30g da kafgrajnoj
- 60g da blankaokolado
- 60g da butero pomade
- 90g da sukera glaciao
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno
- 50g da maizena
- 5g da kafo en pulvoro
- 35g da laktaokolado
- 55g da praliné
- 45g da dentelaj krepkaoj
- 1 blanko de ovo
- 25g da sukero
- 1 flavo de ovo
- 25g da faruno
- 1 espresso
- 35g da sukero
- 35g da ovflavoj
- 125g da likva kremo
- 11g da solvebla kafo
- 65g da laktaokolado kun 46% kakao

Préparation

1. Se vi amas kafon, vi estas e laŭsta loko!
2. Ĉi tiu bone aromigita kaj plena de teksturoj torto varias kafon en pluraj formoj, kaj kvankam ĉi postulas iom da organizado, neniu parto estas aparte malfacila.
3. Antaŭ vidu nur disigi la diversajn preparojn dum 2 tagoj, la organizado estos des pli facila. Ekiparo: Pastorulo Mini kurba spatelo Perforita plato Dujlaj sakoj Saint honoré dudon de Buyer Kanelforma cirklo De Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la Bahibé kaj Ivoireokoladojn de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato tra la tuta retejo (kunliga).
4. Preparado tempo: 1h30 + minimumo 6h da ripozo + 20 minutoj da kuirado Por torto de 20cm diametro: Muntita kafganacho: 1 folio da gelateno (1) da tuta likva kremo QS da kremo por kompletigi da kafgrajnoj da blankaokolado Rehidratu la gelatenon en bovlo da malvarma akvo.
5. Varmigu la kremon kun la antaŭe dispremitaj kafgrajnoj.
6. Filmu la kaserolon kaj lasu infuzi dum 20 ĝis 30 minutoj.
7. Poste, filtru la miksaĵon kaj aldonu kremon por denove alveni al .
8. Varmigu la kafokremon, poste aldonu la rehidratitan kaj elpremitan gelatenon.
9. Veru ĉion sur laokolado, bone miksu kaj kovru per filmo.
10. Metu ĉion en la fridujon por minimume 6 horoj (plej bone 1 nokto).
11. Dolĉa pasto: da butero pomade da sukera glaciao da migdala pulvoro 1 ovo da faruno da maizena da kafo en pulvoro Miksu la bone pomaditan buteron kun la sukera glaciao, la kafo kaj la migdala pulvoro.

12. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovon poste la farunon kaj maizena.
13. Miksu rapide por havi homogenan pilkon, poste kovru per filmo kaj metu la paston en la fridujon por minimumo 1 horo.
14. Poste, disvolvu in je 2 is 3mm dikeco, poste enfermu vian cirkon kaj metu la paston en la fridujon dum almena 2 horoj (a en la frostujo dum 30 minutoj).
15. Poste, baku la tortbasenon je 170°C por irka 20 minutoj da kuirado (la pasto devas esti ora), poste lasu in malvarmi i.
16. Krost praliné: da laktaokolado da praliné da dentelaj krepkaoj. Fandu laokoladon, poste aldonu la praliné kaj diserigitajn dentelajn krepkaojn.
17. Bone miksu, poste espaldu la krostilon sur la malvarmigita tortbaseno.
18. Metu en fridujon por ke i kristaliu.
19. Biskvito cuillère: 1 blanko de ovo da sukero 1 flavo de ovo da faruno QS da sukera glacio o 1 espresso. Anta varmigu la fornon je 180°C.
20. Suprenbatu la blankon de ovo kun la sukero is akiri brilan kaj glatan merengan.
21. Aldonu la flavon de ovo, rapide suprenbatu, poste fine incorporu la kribrigitan farunon per la maryse.
22. Po u rondon de pasto sur pleton kovritan per bakpapero.
23. Saupudu per sukera glacio o, poste baku por 10 is 15 minutoj da kuirado.
24. Kiam la biskvito estas kuirita kaj malvarmigita, metu in sur la krostilon, poste trempu in per la kafo.
25. Krema kafo: da sukero da ovflavoj da likva kremoda solvebla kafo da laktaokolado kun 46% kakao. Varmigu la likvan kremon kun la kafo.
26. Suprenbatu la ovflavojn kun la sukero, poste veru la varman kremon supre.
27. Reveru ion en la kaserolon, kaj kuiru kiel angla kremon, konstante miksan te is 83°C.
28. Ekstere de la fajro, aldonu laokoladon, poste pasigu la krevon per miksilo kaj lasu in malvarmi i.
29. Fine, espaldu in sur la biskvito cuillère.
30. Finaj tuoj: Suprenbatu la kaffanakan is akiro de kremosimila teksturo.
31. Po u in sur la torto, poste ornamu kunokoladaĵkafgrajnoj.
32. Fine, uu!