

Bounty-flano (okolado kaj kokosnuko)

Ingrédients

- 350g da tuta likva kremo
- 300g da tuta lakto
- 1 ovo
- 3 ovojgoloj
- 80g da brunsukero
- 30g da maizeno
- 30g da faruno
- 150g da okolado Kariboj (66% kakao)
- 60g da kokosnuko en pulvoro
- 1 pasto de via elekto (sabla, dol a, foliopasto)

Préparation

1. Nova jaro, nova flano!
2. i-foje mi proponas al vi bounty-version: okolado & kokosnuko, bongusta asocio Kiel iam por flanoj, la recepto estas simpla, kremo-pastristo sur la pasto de via elekto, la plej malfacila estas atendi la malvarmi on de la flano por ui in!
3. Mi uzis foliopaston, vi povas uzi la paston de via elekto, multaj receptoj haveblas i tie: foliopasto, dol a pasto, sablopasto.
4. la viaj preferoj.
5. Materialo: Pastrorulo Perforita pleto Rondo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la kokosnukan pulvoron Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne partnera).
6. Mi uzis la okoladon Karibojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (partnera).
7. Preparotempo: 20 minutoj + preparo de la pasto + 35 minutoj de kuirado Por flano de 18cm de diametro por 6cm de alto: La okolada & kokosa kremo: da tuta likva kremo da tuta lakto 1 ovo 3 ovojgoloj da brunsukero da maizeno da faruno da okolado Kariboj (66% kakao) da kokosnuko en pulvoro Varmegigu la kremon kaj la lakton.
8. Batu la ovon, la ovojegolojn kun la sukero.
9. Poste aldonu la farunon kaj la maizenon, batu denove.
10. Ver u la duonon de la varmega likva o supre, bone miksi, kaj poste enver u la tuton en la kaserolo.
11. Densigu in e mezvarma fajro, konstante batante.
12. Kiam la kremo estas preta, enver u in sur la okoladon.
13. Bone miksi.
14. Fine aldonu la kokosan pulvoron.
15. Filmu la kremon "en contacto" kaj lasu in modere malvarmi i.
16. Kuirado: 1 pasto de via elekto (sabla, dol a, foliopasto) Kokosnuka pulvoro Kovru vian rondon per pergamena papero, poste prucigu in kun kokosonuko.
17. Etendi vian paston, prucigu in kun kokosan pulvoron preme malpeze.
18. Lokigu vian rondon kun la pasto, poste plenigu in kun la kremo.
19. Enfornu en la anta varmigita forno e 180°C dum 35 minutoj, poste lasu in malvarmi i plurajn horojn anta sen eligi kaj ui in!

