

Mola kuko kun laktaokolado & migdalo/avelano

Ingrédients

- 3 ovoj
- 125g da sukero
- 185g da laktaokolado kun minimumo 40% kakao
- 120g da butero
- 50g da migdalo a avela pulvoro
- 100g da faruno
- 50g da kremo
- 60g da pralino
- 65g da azelia
- 10g da mielo
- 20g da butero

Préparation

1. Jam estas kelkaj receptoj porokolada kuko i tie, sed ankora ne estis por laktaokolado.
2. Jen i farita kun i tiu malseka laktaokolado & aveloj a migdaloj. Fakte, mi notis migdalan a avellan pulvoro, sed vi povas anka uzi pekanuksojn, nuksojn a la sekfrukton de via elekto, same por la pralino en la recepto de la ganache.
3. La ganache estas kompreneble nedeviga, kvankam i aldonas bonan dozon da dol eco. Ilaro: Ringo 18cm
Ingrediencoj: Mi uzis la migdalajn kaj avellajn pulvorojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne asociita).
4. Mi uzis laokoladojn Bahibé kaj Azelia de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (asociita).
5. Prepara tempo: 30 minutoj + 30 minutoj de bakado
Por kuko de 18cm diametro: La malseka kuko: 3 ovoj da sukero da laktaokolado kun minimumo 40% kakao da butero da migdalo a avela pulvoro da faruno
Vipru la ovojn kun la sukero dum 10 is 15 minutoj, is vi ricevas belan blankan kajvelan miksaon.
6. Dume, fandu la laktanokoladon kun la butero, tiam veru i tiun miksaon en la batitajn ovojn kaj rapide vipi.
7. Fine, aldonu la farunon kaj la tralolitan migdalan/avelan polvon kaj enkorporu per spatulo.
8. Veru en buteritan kaj farunigitan a sukumigitan imon, tiam enforigu en la anta varmigitan fornon je 175°C dum 30 is 35 minutoj.
9. Lasu malvarmeti i.
10. La ganache: da kremo da pralino da azelia da mielo da butero. Kelkaj aveloj. Fandu laokoladon, tiam aldonu la pralino.
11. Hejtu la kremon kun la mielo, tiam veru la miksaon sur laokoladon bone miksante por akiri glatan ganache.
12. Poste aldonu la buteron tranitan en malgrandajn pecetojn kaj miksi is i estas enkorporita.
13. Lasu malvarmeti i kaj kristali i, poste disvastigu la ganache sur la kuko, ornu kun kelkaj aveloj kajuu!