

Krespa torto kun a mkremo

Ingrédients

- 60g da butero elo
- 90g da glazura sukero
- 30g da avelana pulvoro
- 1 ovo
- 155g da faruno
- 50g da maizeno
- 15g da kakao en pulvoro
- 60g da pralino
- 30g da Jivara a lakta okolado 40%
- 45g da frakigitaj denteletoj
- 250g da tuta likva kremo
- 55g da glazura sukero

Préparation

1. Ĉu vi volas rapidan kaj bongustan deserton?
2. Jen tarteo kun a mkremo kiu plenumos viajn atendojn. La recepto estas tre simpla kaj rapida por fari, des pli ke vi povas personecigi ĝin laŭ tio, kion vi havas: sukerpasta o en du koloroj kiel mi, a klasika kun migdalo a avelano, uzado de pralino (a se vi rapidas, fruktopureo) kaj la okolado de via elekto, pipado de la a mkremo.
3. la ludo estas via!
4. Materialo: Rulilo por pasteja oĵ Bu eto Saint Honoré de Buyer Cirklo por tarteo de Buyer 20cm Perforita plado Po oĵ por bu etoj Ingrediencoj: Mi uzis la vanilan pulvoron de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afiliita).
5. Mi uzis la okoladon Jivara de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
6. Miksi u la bone elitajn buteron kun la glazura sukero, kaj la avelanan pulvoron.
7. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la maizenon.
8. Dividu la paston en du egalajn partojn, poste aldonu la kakaon al unu el la du pastoj.
9. Rapide miksi por fari homogena pilko, poste volvigu la pastojn per filmo kaj metu ilin en la fridujo por minimum 1 horo.
10. Poste, dividu ĉiun paston en malgrandaj pecoj kaj etendi ilin al dikeco de 2-3mm, por havi du-koloran paston, kaj meti ĝin en vian cirklon.
11. Por havi ĉi tiun neregulan efikon de la pasto, mi unue tranis la bazan cirklon de la tarteo, poste bendon lar an de 2cm kiun mi reziglis kun tranilo kreante neregula ojn sur unu flanko.
12. Fine, mi adiciis ĉi tiun bendon ĉirkaŭ la tarteo.
13. Metu vian cirklon en la fridujon dum almenaŭ 2 horojn, ideale minimum 6 horojn aŭ nokton.
14. Bake en la antaŭvarmigita forno je 170°C dum 15 ĝis 20 minutoj, poste lasu ĝin plene malvarmi.
15. Fandu la okoladon, poste aldonu la pralino kaj la frakigitajn denteletojn.
16. Disvastigu la krusteton sur la fundo de la tarteo.
17. Batu la kremon ĉi la a mkremo formi as, tiam aldonu la glazuran sukron kaj la vanilon.
18. Pochigu a disvastigu la a mkremon sur la tarteon (mi uzis bu eto Saint Honoré), kaj fine ĉuu!