

Mola kuko kun abrikotoj kaj kafo

Ingrédients

- 135g da bruna sukero
- 3 ovoj
- 75g da kafo tipo espresso
- 195g da faruno T45
- 5g da bakopulvoro
- 35g da likva kremo
- 85g da butero
- 7 is 10 abrikotoj la ilia grandeco

Préparation

1. Mi ne scias, u vi konas la asocion kafo & abrikoto, sed mi certigas al vi, ke kvankam i povus ajni surpriza unue, i tiu kombina o estas bongustega!
2. Do mi faris kafan kukon ornamitan per duonaj abrikotoj por rapida, tre mola kaj spicita rezulto.
3. Preparotempo: 15 minutoj + 40 minutoj de kuirado Por kuko de 28 is 30 cm de diametro / 8 pecoj
Ingrediencoj: da bruna sukero 3 ovoj da kafo tipo espresso da faruno T45 da bakopulvoro da likva kremo da butero 7 is 10 abrikotoj la ilia grandeco Recepto: Fandu la buteron kaj lasu in malvarmeti i.
4. Batu la ovojn kun la sukero tiel ke ili velu kaj blanki u.
5. Aldonu la likvan kafon, poste la farunon kaj la bakopulvoron anta e kribratajn.
6. Enmetu fine la kremon kaj la fanditan buteron.
7. Ver u la paston en buterumitan kaj farunitan a sukeran muldilon, poste kovru per duonaj abrikotoj bone stre itaj (vi povas meti pli ol en la foto, la kuko estos nur pli bona).
8. prucetu la abrikotojn per tre malmulte da butero kaj bruna sukero, poste baku en la anta varmigita forno je 170°C dum 40 minutoj.
9. Lasu malvarmi i, poste demuldu kaj uu!