

Vanila-avena fragkokuko.

Ingrédients

- 3 ovoj
- 100g da sukero
- 30g da avellana pureo
- 50g da lakto
- 1 pin o da flora salo
- 50g da faruno
- 90g da avellana pulvoro
- 130g da avellana butero (tial irka 160g da butero)
- 90g da lakto
- 40g de fragoj
- 10g de vanilekstrakto
- 150g de lakto
- 150g de fragopureo
- 75g de likva kremo
- 1 vanilpodeto
- 90g de ovoglandoj
- 90g de pulvora sukero
- 30g de maizeno
- 20g de nesalata butero (1)
- 85g de nesalata butero (2)
- 200g de fragoj por la irka a o de la frasier
- 250g de likva kremo
- 25g de pulvora sukero

Préparation

1. Por tiuj, kiuj sekvas min en Instagram, vi scias, ke mi esis la dol a ojn dum kelkaj semajnoj pro la plej bona kialo, la nasko de mia filino. Sed mi revenis kun nova recepto, kaj por mia reveno mi povis nur proponi al vi novan frasier !
2. Mola avellanan biskvito (kiun kompreneble vi povas anstata igi per migdalo a pistako la via pla o), efkremo kun frago kaj vanilo, krem aumo kaj kompreneble multe da fragoj poste, jen i tiu recepto kiu ebligas al vi ui la finon de la fragsezono en tuta bongusteco!
3. Ilaro : Eta klinitora spatelo Perforita breteto Klingaj saketoj Klingo Saint Honoré de Buyer Ingrediencoj : Mi uzis la avellanan pulvoron kaj pureon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afiliita).
4. Mi uzis la vanil-ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
5. Mola avellana biskvito : 3 ovoj da sukero da avellana pureo da lakto 1 pin o da flora salo da faruno da avellana pulvoro da avellana butero (tial irka da butero) Komencu per preparado de la bruna butero: metu in en kaserolon je malalta fajro kaj lasu in kuiri is i ekbruni os kaj esos krispi.
6. Lasu in malvarmeti i.
7. Batu la ovoj kun la sukero is la miksa o pligrandi as kaj blanki as, poste aldonu la avellana pureon kaj la lakton.
8. Aldonu poste la avellana pulvoron kaj la farunon, kaj finu kun la malvarmetigita bruna butero.
9. Ver u la paston en ringon de 20 is 22 cm de diametro, poste metu in en anta varmigita forno e 170°C por 35 minutoj.
10. Lasu in tute malvarmeti i.

11. Trempsiropo de fragoj & vanilo : da lakto de fragoj de vanilekstrakto Sen eligu la fragojn kaj miksu la 3 ingrediencojn kaj rezervu.
12. Mousseline-kremo de fragoj & vanilo : de lakto de fragopureo de likva kremo 1 vanilpodeto de ovoglandoj de pulvora sukero de maizeno de nesalata butero (1) de nesalata butero (2) Hejtigu la lakton, la fragopureon kaj la likvan kremon kun la grajnoj de la vanilpodeto.
13. Batu la ovoglandojn kun la sukero, poste aldonu la maizenon.
14. Ver u la duonon de la varmigita likva o super i, poste re-ver u la tuton en la kaserolon.
15. Densigu e meza temperaturo konstante miksan te.
16. Fora de la fajro, aldonu la buteron (1) kaj bone miksi.
17. Kovru la prema kremo kun kontaktofilmo kaj malvarmigu in en la fridujo.
18. Poste, batu la buteron (2) kaj iom post iom aldonu la malvarmetigitan prema kremon.
19. Da rigu bati is vi havas glatan kaj aeran kremon (se etaj butereroj formi as, iomete varmigu la miksilon per blovtoro da rante bati is la kremo glati os).
20. Pasu tuj al munta o.
21. Munta o kaj finpretigado : de fragoj por la irka a o de la frasier irka de fragoj por la interno kaj ornamo de likva kremo de pulvora sukero Tran u la fragojn duone kaj metu ilin sur la cirkla o de 22cm diametro anta e kovritan per rododujo kaj metitan sur vian serva plado.
22. Tran u la biskviten duone la dikeco, kaj re-tran u in al la usta diametro.
23. Metu la unuan duonon e la fundo de la cirkla o kaj malsekigu in per la siropo.
24. Kovru la biskviten per kremo, atentu bone plenigi la interspacojn inter la fragoj.
25. Tran u la fragojn en malgrandajn pecojn, kaj metu ilin sur la kremo.
26. Kovru kun muslino-kremo, poste metu la duan biskviten.
27. Malsekigu in, kaj kovru kun la resto de la kremo.
28. Metu la frasieron en la fridujon por almena 3 horoj.
29. Poste, batu la likvan kremon kun la pulvora sukero is vi havas ne tro firman krem a mon.
30. Elmuldu la frasieron, poste ornamu in per la krem a mo (mi in po is per klingo de saint-honoré) kaj la restantaj fragoj anta ol vi uos in!