

Vanila kaj framboza E ska kuko

Ingrédients

- 250g da faruno T55
- 5g da bakpovo
- 200g da butero
- 200g da brunsukero
- 1 ovo
- 2 ovoglandoj
- 50g da bruna rumo
- 600g da frambozoj
- 20g da sukero
- 1 ovo
- 230g da lakto
- 50g da sukero
- 25g da maizena
- 1 vanilbato
- 1 ovo

Préparation

1. Ni alvenas trankvile en la a tunon, do estas la momento profiti de la lastaj someraj fruktoj!
2. Tio i estas farita i tie kun i tiu baskua torto kun framboazo kaj vanilo, iam facila torto por fari (kvankam oni devas bone respekti la temposkuradon por sukcesi in) kaj iam bongusta Materialo: Rondo de 24cm Rulilo Perforita pleto Frustiko Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (aligita).
3. Tempo de preparado: 1 horo + 40 minutoj de kuirado Por torto de 22 is 24cm / 8 personoj: La pasto: da faruno T55 da bakpovo da butero da brunsukero 1 ovo 2 ovoglandoj da bruna rumo Kremumigu la buteron kun la sukero.
4. Aldonu la farunon kaj la bakpovon, poste enmetu la ovon kaj la ovoglandojn.
5. Finu kun la rumo.
6. Dividu la paston en du partojn (unu iom pli granda ol la alia), etendu iun parton dike de 3 is 4mm inter du folioj de bakpapero (kontrolu ke la pastoj estas sufi e etenditaj por enfermi vian rondan ringon a mulden), kaj metu ilin en la fridujon dum almena 1h (kiel la pasto estas tre mola, pli i estas malvarma pli i estos facilemanipulebla kaj remeti os).
7. Vi probable havos tro da pasto, vi povas uzi la restantajn por fari individuajn biskvitojn
Framboazokompotado: da frambozoj da sukero La suko de duon-citrone Metu iujn ingrediencojn en kaserolon kaj lasu kompotigi/redukti dum 30 is 40 minutoj, is akiri konfita an teksta on.
8. Lasu tute malvarmi i.
9. Kremo de vanilo: 1 ovo da lakto da sukero da maizena 1 vanilbato Varmigu la lakton kun la grajnoj de la vanilbato.
10. Frustu la ovon kun la sukero kaj la maizeno, poste ver u la lakton supre dum bone frustante.
11. Rever u ion en la kaserolon kaj densigu e meza temperaturo konstante miksante.
12. Ver u en pladon, foligu kontakte kaj lasu tute malvarmi i.
13. Muntado & bakado: 1 ovo Etendu la pli grandan paston en vian buterumitan mulden/ringon.
14. Etendu interne la vanilan kremon, poste la framboazokompoton.
15. Kovru kun la dua pasto, poste metu in en la fridujon almena 30 minutojn.

16. Metu unu tavolon de orumado sur la torton, poste denove lasu ĝin en la fridujon dum 30 minutoj.
17. Metu duan tavolon de orumado, poste gratetu la torton per la klingo de tranĉilo la la dezirata motivo.
18. Enfornosu la torton por 45 minutoj je 175°C, poste lasu ĝin malvarmi ĝi antaŭ ol ĝi ĝin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com