

Ligea okolada torto

Ingrédients

- 60g da mola butero
- 90g da a kosukero
- 30g da avelpulvoro
- 1 pin o da salo
- 1 ovo
- 160g da faruno
- 50g da maizeno
- 100g da avelpralino
- 80g da nigra okolado
- 135g da tuta lakto
- 135g da likva kremo je 35%
- 55g da ovflava o
- 20g da sukero
- 100g da nigra okolado
- 250g da likva kremo je 35% grasenhavo
- 25g da a kosukero

Préparation

1. i estis longe kiam mi ne proponis novan tortrecepton i tie, do la eldono de la nova Valrhona okolado estis bona ekskuzo por komenci!
2. Kompreneble, temas pri okolado sufi e forta en kakao (80%), do vi povas anstata igi in per malpli kaka-orientita okolado se vi preferas, a ekzemple anstata igi in per lakta okolado en la pralina tavolo Krom tio, la recepto estas sufi e rapida kaj facila por fari: dol a pasto, okolada pralino, kremo kaj a mkremo... al viaj ruloj!
3. Ekipado: 20cm Rondo Kuloj por tubeto 18mm Tubeto Perforita pleto Pasticristrola rulo Eteta kurba spatelo
Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Komuntu de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliito).
4. Miksu la molan buteron kun la a kosukero kaj la avelpulvoro.
5. Aldoni la salon, poste emulsigu kun la ovo.
6. Enmetu la farunon kaj la maizenon.
7. Filmu la paston kaj lasu in ripozi en la fridujo almena 30 minutoj.
8. Poste, etendu in al dikeco de 2mm kaj metu in en 20cm rondo.
9. Metu la paston en la frostujo por 15 minutoj.
10. Kuiru dum 20 minutoj e 170°C poste lasu in malvarmi i.
11. Degelu la okoladon kun la pralino, poste ver u la miksa on en la tortobazon kaj lasu kristali i en la fridujo.
12. Hejtu la lakton kaj la kremon.
13. Batu la ovflava ojn kun la sukero, poste ver u la varman likva on super i.
14. Remetu ion en la kaserolon, poste kuiru e 85°C.
15. Ver u super la okolado, miksu kun plon a miksilo poste lasu malvarmi i.
16. Poste, etendi as sur la tavolo de okolado/pralino (vi povas konservi iom por la ornamado).
17. Batu la likvan kremon kun la a kosukero, poste meti la a mkremon sur la torton.
18. Polvu kun iom da kakaopulvoro, ornamu kun la resto de la kremo poste uu!

