

Molaokoladao kun meringo.

Ingrédients

- 120g da nigraokolado
- 120g da butero
- 1 pinoda salo
- 2 ovoj
- 2 flavaoj
- 80g da sukero
- 25g da acersiro
- 150g da faruno
- 7g da bakpulvoro
- 2 blankoj de ovo
- 50g da sukero
- 60g da ajsukero

Préparation

1. La momento venis repreni la pledojn, la varmajn trinka ojn kaj kompreneble laokoladajn kukojn!
2. Jen recepto tre simpla sed bongustega, rapide prepari, malsekaokoladkuko kovrita per krusta kaj fonda meringa. Ingrediencoj: Mi uzis la acersiro Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% de rabato en la tuta retejo (ne ali anta).
3. Mi uzis laokoladon Caraibes kaj la kakaon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% de rabato en la tuta retejo (ali anta).
4. Fandu laokoladon kun la butero.
5. Batu la ovojn, la flavaojn, la sukeron kaj la acersiro.
6. Aldonu la fanditanokoladon kaj buteron.
7. Aldonu la farunon, la salon kaj la bakpulvoron.
8. Veru la paston en vian buteritan muldilon/rondon.
9. Kuiri por 20 minutoj ĉe 170°C, dum ĉi tiu tempo preparu la meringon (ĉi devas esti preta je la fino de la 20 minutoj de kuirado).
10. Vi havos iom tro da meringo, vi povas baki la reston aparte sur folio da bakpaperon.
11. Batu la blankojn de la ovoj, iom post iom aldonante la miksitajn sukerojn.
12. Da re batu ĉi vi havas la meringon glatan kaj brilan.
13. Disvastigu la meringon sur la kuko tuj post ĉi elveno el la forno, aspergu kun iom da kakao kaj miksi iomete kun tran ilo.
14. Enforni denove por ĉiirkaŭ 20 minutoj da kuirado je 150°C.
15. La meringo devas esti bone kuirita ekstere je la elveno el la forno.
16. Lasu malvarmi ĉi, poste demetole kaj ĉuu!