

Lie a kafkremo-torto

Ingrédients

- 60g da butero pomade
- 90g da sukero glazuro
- 30g da avela pulvoro
- 1 pin o da salo
- 1 ovo
- 160g da faruno
- 50g da maizena amelo
- 45g da avela pureo
- 60g da blanka okolado malplii u
- 2g da solvebla kafo
- 25g da kra itaj krustoj
- 2g da gelateno
- 25g da sukero
- 45g da ovoflavoj
- 160g da likva kremo kun 30 a 35% grasa enhavo
- 10g de trablit (kafekstrakto)
- 250g da likva kremo kun 35% grasa enhavo
- 25g da sukero glazuro

Préparation

1. Post la okulada versio, jen la torto la la maniero de kafo Lie a stilo: kafea kremo, malpeza a mkremo, krusta o por teksturo, io metita en sukera nukspasta o kaj la afero solvita!
2. Vi povas anstata igi la avelon per migdalo a pekana nukso se vi preferas, kaj atentu la dozon de kafekstrakto se vi ne uzas la saman kiel mi iloj :Rondo de 20cm Pipingaj sako 18mm Pipo Perforita pleto Pastorulilo Mini kavigita spatelo Ingrediencoj : Mi uzis la avelan pulvoron de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afilia).
3. Preparada tempo : 1 horo + 20 minutoj da kuirado Por torto de 20cm de diametro : Sukera pasto : da butero pomade da sukero glazuro da avela pulvoro 1 pin o da salo 1 ovo da faruno da maizena amelo Miksu la buteron pomade kun la sukero glazuro kaj la avela pulvoro.
4. Aldonu la salon, poste emulsigu kun la ovo.
5. Inkludu la farunon kaj maizenon.
6. Filmu la paston kaj metu in en la fridujon minimume 30 minutojn.
7. Poste, rulu in is 2mm dikeco kaj meti en cirklon de 20cm.
8. Metu la paston en frostujon dum 15 minutoj.
9. Kuiru in 20 minutojn e 170°C.
10. Krusta o : da avela pureo da blanka okolado malplii u da solvebla kafo da kra itaj krustoj Fandu la okuladon kun la avela pureo, aldonu la solveblan kafon por la krustoj diserigitaj, poste ver u la miksa on en la tortobazon kaj kristaligu en la fridujon.
11. Kafea kremo: da gelateno da sukero da ovoflavoj da likva kremo kun 30 a 35% grasa enhavo de trablit (kafekstrakto) Metu la gelatenon por rehidratigi en bovlo de malvarma akvo.
12. Vipetu la ovoflavojn kun la sukero.
13. Hejtigu la likvan kremon, poste ver u in sur la ovojn.
14. Rever u ion en la kaserolon kaj kuiru e malalta fajro, sen ese miksante, is atingante 85°C.
15. Forgesu fajro, aldonu la elpremitan gelatenon kaj trablit.

16. Ver u la kremon sur la torto (konservu iom por la ornamado).
17. a mo : da likva kremo kun 35% graso enhavo da sukero glazuro Vipetu la likvan kremon kun la sukero glazuro, poste prucigu la a mon sur la torton.
18. Ornamu kun la restanta kremo, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com