

Pikana torto

Ingrédients

- 70g da butero
- 200g da faruno
- 10g da sukero
- 1 pin o da salo
- 50g da senodora kokosoleo
- 45g da malvarma akvo
- 1 ovo
- 1 kulero da lakto a kremo
- 2 ovoj
- 135g da acersiro po a maizsiropo
- 45g da sukero
- 25g da nigra sukero
- 45g da fandita butero
- 2 kuleroj da vanilekstrakto
- 1 pin o da salo
- 1 pin o da muskatnukso
- 1 pin o da muelita kariofilo
- 240g da pekannuksoj

Préparation

1. Mi da rigas la serion de receptoj inspiritajn de Usono, kun la fama Pecan pie, a pico kun pekannuksoj.
2. i estas tre simpla recepto, sufi e rapida por fari, kaj kiun vi povas adapti la viaj gustoj: ne hezitu malpliigi/pliigi/forigi kelkajn spicojn, kaj por tiuj kiuj ne atas acersiropon, vi povas anstata igi in per maizsiropo, vi havos la saman teksturon sed kun ne trala gusto llaro: Viskilo Rulilo por bakado Perforita plato Ondokresa cirklo De Buyer Ingrediencoj : Mi uzis acersiro po kaj pekannuksoj de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato tra la tuta retejo (ne rilatata).
3. Miksi la farunon, sukeron kaj salon.
4. Aldonu la malvarman buteron en pecoj kaj la kokosoleon.
5. Poste aldonu la malvarman akvon iom post iom, formu pilkon kaj metu in en la fridujo por minimume 2 is 3 horoj (plej bone dum la nokto).
6. Poste, disvolvu la lanterno kaj metu in en vian cirklon.
7. Metu la lanterno minimume 45 minutojn en la fridujo a la frostujo.
8. uste anta la muntado kaj kuirado, brosu la miksa on de batita ovo/kremo super la tuta tortfundamento.
9. Miksi iujn ingrediencojn krom la pekannuksoj.
10. Haku malglate la pekannuksojn, konservante kelkajn tutajn por la finpoluro (a ne, vi povas anka haki ion, via torto havos pli rustan aspekton).
11. Ver u la hakitajn pekannuksojn en la tortfundamenton, kovru kun la tutaj pekannuksoj kaj poste ver u la pleniga on super ili.
12. Bakigu en la anta varmigita forno e 175°C dum 50 is 60 minutoj (se la plenigo ankora ne estas kuirita kaj la pekannuksoj jam estas bone brilaj, vi povas kovri la torton per folio de aluminio dum la kuirfini o).
13. Lasu tute malvarmigi, poste uu!