

Bostonkremo torto (Bostona kuko kun vanilo &okolado)

Ingrédients

- 5 ovflavoj
- 65g da sukero
- 25g da maizena amelo
- 210g da kremo
- 200g da plena lakto
- 1 vanila pomo
- 40g da butero
- 240g da sukero
- 1 pin o da salo
- 75g da butero
- 160g da faruno
- 140g da lakto
- 4g da bakpulvoro
- 120g da likva kremo
- 1 kulereto da ne trala mielo (opcia)
- 115g daokolado

Préparation

1. Nu, lasta recepto inspirita de Usono anta ol transiri al la kristnaskaj receptoj!
 2. Tipika recepto de Nov-Anglujo kaj aparte de Bostono, la Boston cream pie.
 3. Kiel ia nomo ne indikas, i ne estas tarte sed kuko, tamen ia nomo dati as de la epoko kiam iuj kukoj kaj tortoj estis bakitaj en la sama muldilo.
 4. Do i estas ekstreme mola kuko far ita per vanila kremo kaj kovrita perokolada ganache kiel glacigo
- Ingrediencoj: Mi uzis vanilon el Madagaskaro kaj la ekstrakton de vanilo Norohy & laokoladon Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliated).
5. Bate la ovflavojn kun la sukero kaj poste la maizena.
 6. Hejtigos la lakton kun la kremo kaj la vanilaj grajnoj.
 7. Veru la varman likvon super la miksa o dum bone batante, poste reveru ion en la kaserolon.
 8. Diku ie sur meza fajro sen haltado.
 9. For de la fajro, aldonu la buteron en malgrandaj pecoj, bone miksi, poste kovru per plasto je kontakto kaj malvarmigu en la fridujo.
 10. Hejtigos la lakton kun la butero is la butero estas fandi inta kaj la miksa o varmeta.
 11. Aldonu la vanilon.
 12. Miksu la farunon kun la bakpulvoro kaj la salo.
 13. Bate la ovojn kaj la sukeron dumirka 10 minutoj, la miksa o devas blanki i kaj iaj volumeno devas pligrandi i.
 14. Aldonu la varmetan lakton kaj buteron, rapide bategu kaj poste aldonu la miksa on de la tamigita faruno per spato.
 15. Kiam la miksa o estas homogena, veru en la buteritan muldilon kaj baku en la forna anta varmigita je 160°C dumirka 30 minutoj (la pinto de tran ilo enigita en la kukon devas eliri seka).
 16. Lasu tute malvarmi i.
 17. Kiam la kuko estas malvarma, tranu in je du partoj kaj faru in per la vanila kremo.

18. Kovru in per la dua kuko, kaj metu in en la fridujo dum la tempo de preparo de la glacigo.
19. Hejtigu la kremon kun la mielo, poste ver u la miksa on sur la okolado.
20. Miksu is akiro de glata kaj brila ganache, poste ver u sur la kuko (se necese, etendu in per spatelo).
21. Lasu la ganache kristalizi, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com