

okolada & oran a brasika krono

Ingrédients

- 65g akvo
- 85g fre a lakto
- 2g da salo
- 2g da pulvora sukero
- 60g da butero
- 80g da faruno
- 125g da tutaj ovoj
- 2 ovoj
- 60g sukero
- 35g maizena faruno
- 200g tuta lakto
- 160g fre a oran osuko
- 35g butero (1)
- 140g okolado Guanaja
- 200g butero (2)
- 2 oran oj

Préparation

1. Kun iom da malfruo, jen la recepto kiun mi faris por la novjara festo!
2. Krono el pasto de ukoj, formato paris-brest, kun okolado kaj oran o La recepto estas sufi e facila, pasta o kaj muslino kremo, kaj vi povas uzi klementinon a mandarinon, a e sangan oran on anstata oran o se vi deziras.
3. Ilaro:Pastroroboto Batujo Perforita pleto Pogoj por paki Ingrediencoj: Mi uzis la kakoonibs Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% da rabato sur la tuta retejo (ne afilia).
4. Mi uzis la okoladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da rabato sur la tuta retejo (afilia).
5. Preparada tempo: 50 minutoj al 1 horo + 30 minutoj de bakadoPor 10 is 12 personoj: Pasta o: akvo fre a lakto da salo da pulvora sukero da butero da faruno da tutaj ovoj Anta varmigu la fornon al 180°.
6. Alportu al bolado la akvon, la lakton, la salon, la sukeron kaj la buteron.
7. Sen varmeco, aldonu en unu tiro la siftitan farunon.
8. Remetu sur la varmeco kaj faru seki i la paston per malalta varmo kun spatulo dum kelkaj minutoj is ke unu maldika filmo formi as e la fundo de la kaserolo.
9. Metu la paston en salatuĵon (a en la bovlon de la roboto) kaj miksu iomete por malvarmigi in anta ol enmeti la ovojn milde batitajn iom post iom en meza rapideco.
10. Atendu is la pasto estas homogena anta iu aldonu.
11. esu miksi kiam la pasto havas satenspektan aspekton: la streko de spuro farita per fingro en la pasto devas fermi i.
12. Poste, metu la pasta on en pogon kun etforna pipo, kaj paku kronon de irka 20 is 22cm diametro (mi aldonis iom da kakooniboj sur la pasta o en tiu momento).
13. Kun la restant partiklo de pasto vi povas baki mini ukojn kiujn vi uzos por la dekoracio.
14. Enfornigu en la anta varmigita forno e 180°C por 30 is 35 minutoj da bakado, la krono devus esti buligita kaj orkolora je la eliro el la forno.
15. Lasu tute malvarmi i.

16. Oran o kaj okolado muslinokremo: 2 ovoĵ sukero maizena faruno Zestoj de 2 oran oĵ tuta lakto fre a oran osuko butero (1) okolado Guanaja butero (2) Batu la ovojn kun la sukero, la oran zestoj, tiam aldonu la maizenan.
17. Poste aldonu la oran osukon.
18. Hejtigu la lakton, tiam veru ĝin en la antaŭan miksaĵon bone movante.
19. Restituu ĝin en la kaserolon, kaj faru dikigi je meza varmeco konstante batante.
20. Aldonu poste la buteron (1) tranĉitan en etaj pecoj, tiam la okoladon.
21. Kiam la kondensa kremo estas homogena, ĉirkaŭvolu ĝin kun filmo kaj metu ĝin en la fridujo ĉi malvarmi ĝin.
22. Tiam, pasu al la preparado de la muslinokremo: batu la buteron (2) ĉi ĉi estas bone pomado, poste aldonu ĝin post ĉi la kondensan kremon.
23. La kremo devas veli kaj fari ĉi ĉi ma.
24. Se ĉi ĉi ĉi (signifas, se vi vidas malgrandajn pecojn da butero en ĉi), vi povas reakiri ĉin hejtante milde la kuveton de la roboto kun torĉeto (aŭ manke, akvobano) da re batante en meza rapido.
25. Muntado: 2 oran oĵ ĉi da kakoonibs Kelkaj konfektitaj oran oĵ eloj.
26. Pulvora sukero & kakaopulvoro Tranĉu la oran ojn en supraj.
27. Tuj kiam la muslinokremo estas preta, metu ĝin en pogon kun nazela pipo.
28. Tranĉu la ukranon en du, tiam paku ĉi da oran o/ okoladkremo malsupren.
29. Kovru kun oran supraj.
30. Tiam paku la reston de kremo super (uzu la reston por plenigi la mini ukranojn).
31. Aldonu pecojn da konfektitaj oran oĵ kaj kakoonibs, tiam kovru kun la supra parto de la ukrano.
32. Dekoritu kun la mini ukranoj, pulvora sukero, kakaopulvoro, kakoonibs, oran oĵ eloj.
33. tiam ĉi!