

E ska kuko kun okolado, salfloro & trufelo

Ingrédients

- 220g da faruno de tipo T55
- 50g da nesukerigita kakaopulvoro
- 5g da bakpulvoro
- 200g da butero
- 200g da brunsukero
- 1 ovo
- 2 ovflavoj
- 20g da bruna rumo
- 300g da tuta lakto
- 100g da tuta likva o da kremo
- 170g da nigra okolado 170
- 1 ovo
- 30g da brunsukero
- 25g da faruno a maizeno
- 10g da trufo
- 1 granda pin eto de sala floro
- 10g da trufo
- 1 ovo por la doro

Préparation

1. Se vi sopiras al okolado, vi venis al la usta loko!
2. La recepto de la tago estas ege bongusta baskogateau, tute okolada kun aldono de sala floro kaj trufo.
3. Kompreneble, la trufo estas tute nedeviga, ĉi harmonias tre bone kun nigra okolado, sed tute okolada kuko ankaŭ estas bongusta. Tamen, mi konsilas al vi ne preterlasi la salan floron, kiu bone reliefigas la okoladon. Ilaro: Rulilo por bakado Perforita pleto Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Kariboj & la kakaopulvoro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta paŭro (alianco).
4. Prepara tempo: 45 minutoj + minimumo 2h de ripozo + 45 minutoj de kuirado + malvarmigo Por ronda kuko de 24cm diametro aŭ rektita kuko de 30cm longo: La pasto por baskogateau: da faruno de tipo T55 da nesukerigita kakaopulvoro da bakpulvoro da butero da brunsukero 1 ovo 2 ovflavoj da bruna rumo Kremigu la buteron kun la sukero.
5. Aldonu la farunon, kakaon kaj bakpulvoron, poste enmetu la ovon kaj ovflavojn.
6. Fini u per la rumo.
7. Dividu la paston en du partojn (unu iom pli granda ol la alia), etendu ĉiun parton grobaste (u runde aŭ rektangle la elektita muldilo por kuirado) inter du folioj de bakpapero kaj metu ilin en la fridujon por almenaŭ 1h (la pasto estas tre mola, ĵu pli malvarma ĉi estas des pli facile ĉi estos labori kaj ruĝi).
8. La okolada & trufa kremado: da tuta lakto da tuta likva o da kremo da nigra okolado 170 1 ovo da brunsukero da faruno a maizeno da trufo Metu la lakton kaj kremon al hejtado en kastroleto.
9. Samtempe, batu la ovflavojn kun la sukero kaj faruno.
10. Kiam la lakto bolas, veru ĉi in sur la ovflavojn dum bategante.
11. Reveru ĉi in en la kastroleton kaj kuiru sur meza fajro dum konstant ridu ĉi.
12. Kiam la kremado estas densa, aldonu la hakitan okoladon kaj poste la gratitan trufon kaj ridu ĉi ĉi havos homogenan kremadon.
13. Ĝuste dekro u la kremon en plado, kovru ĉi in per filmo kaj metu ĉi in en la fridujon ĉi la muntado.
14. La muntado & la kuirado: randa pin eto de sala floro da trufo 1 ovo por la doro Enu multipani a

kampon kun la plej granda de la pastoj.

15. Aspergu ĝin per sala floro.

16. Veru la ĉokoladan kremon interne kaj bone glatigi la surfacon.

17. Aldonu la trufon tranĉitan en maldikajn pecetojn.

18. Kovru kun la dua pasto, sigelante la du pastojn kune sur la flankoj por eviti, ke la kremo povus fuĝi.

19. Batu ovon, kaj ornamu la bakaĵon kun ĝi.

20. Hejtu la fornon al 200°C.

21. Kiam la forno estas varmega, ornamu la bakaĵon duan fojon, kaj faru kradon sur la supro kun la dorso de tranĉilo.

22. Enfornigu la bakaĵon reduktinte la fornon ĝis 180°C kaj kuiru dum ĉirkaŭ 45 minutoj.

23. Lasu tute malvarmigi antaŭ ol demulti kaj ĉu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com