

Floraj tartetoj kun nigraokolado kaj pipro

Ingrédients

- 60g da pomadbutero
- 90g da sukerpulvoro
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizpulvoro
- 30g da ovflavoj
- 80g da tutaj ovoj
- 60g da sukero (1)
- 50g da ovoblankoj
- 20g da sukero (2)
- 35g da faruno
- 15g da kakaopulvoro
- 40g da amando pulvoro
- 20g da nigraokolado je 66%
- 30g da krustetoj faritaj elorde emietitaj
- 3 al 4 mueliloj da Madagaskara nigra pipro
- 125g da likva kremo je 35%
- 125g da tuta lakto
- 50g da ovflavoj
- 25g da sukero
- 130g da nigraokolado je 66% de kakao
- 3 al 4 mueliloj da pipro
- 200g da likva kremo je 35%
- 20g da sukerpulvoro
- 3 al 4 mueliloj da pipro

Préparation

1. Mi preska nur faras kuka ojn por dividi, sed por unufoje mi decidis fari individuajn tortetojn.
2. En formo de etaj floroj, kiel ofte viditaj en la sociaj retoj lastatempe, ili estas plenigitaj kun diversaj preparoj el nigraokolado kaj Madagaskara pipro.
3. La pipro plialtigas la guston de laokolado kaj alportas freecon al tiu boneokolada deserto. Mi uzis nigran pipron el Madagaskaro, vi povas uzi la pipron de via elekto, kaj la kvantoj donitaj en la recepto estas indika, depende de la pipro kaj via sentemo vi povas kompreneble pligrandigi aŭ malpligrandigi ilin.
4. Ilaro: Muldi iloj por la tortetoj. Portilumo Minia kaneligita spatelo. Truitigita pleto. Pli ovaj buŝoj 12mm tuyero. Ingrediencoj: Mi uzis laokoladon "Caraïbes" de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
5. Miksu la pomadbuteron kun la sukerpulvoro kaj migdala pulvoro.
6. Kiam la miksaĵo estas homogena, aldonu la ovon kaj poste la farunon kaj la maizpulvoron.
7. Miksu rapide por havi homogenan globon, poste filme la paston kaj metu ĝin en la fridujon dum almenaŭ 1 horo.
8. Poste, etendu la paston ĝis 2mm dikeco.
9. Detalu cirklojn de 10cm diametro.
10. mulklinigu la muldi ilojn (antaŭe buteritaj) inverse, kiel en la foto, premante bone por ke la pasto bone koincidu kun la mulda formo.
11. Metu ilin en la fridujon dum almenaŭ 2 horoj, aŭ en la frostujon dum almenaŭ 30 minutoj.

12. Metu ilin en la anta varmigita forno je 170°C dum 20 minutoj.
13. Por bone orumitaj torteleteoj, vi povas elpreni ilin 5 minutojn anta la fino de la kuirado, brosi per batita ovo kaj meti ilin reen al la forno por la kuirado fino.
14. Fouet la ovflavojn kun la sukero (1) is vi havas bone blanki intan kaj plenblovigitan miksa on.
15. Montu la ovoblankojn is a mi o kun la sukero (2).
16. Miksu la du anta ajn preparojn zorge.
17. Aldonu la farunon kaj la kafpulvoro siftita.
18. Ver u sur pleton kaj etendi is malmulte dike 1 cm.
19. Bake i en anta varmigita forno e 200°C dum 8 is 10 minutoj, poste lasu malvarmigi sur rakhon.
20. Poste, detalu cirklojn de 5cm en diametro.
21. Fandu la okoladon, poste aldonu la amando-pulvoron, la pipron kaj la krustetojn faritajn elorde emietitaj.
22. Battu la ovflavojn kun la sukero.
23. Varmegigi la lakton kun la kremo, poste ver u ilin sur la ovoj bone mikuzi.
24. Redoni la tuton al la varmkaldrono kaj kuiri is 85°C sen ese movi.
25. Poste aldoni la okoladon kaj la pipron.
26. Miksiri la nigra okolado kremo, incisi in kaj lasu in malvarmigi en la frigorifero is la muntado.
27. Battu la likvan kremon kun la sukerpulvoro, kaj poste aldonu la pipron.
28. Meti en po on (duja liso de 12mm) poste procedi al muntado.
29. Muntado: lom da pipro Etendi iom da krokanta miksa o e la fundo de la torteleteoj.
30. Aldoni iom da kremo, kaj poste la vienna biskvito.
31. Fini kun la kremo kaj bone ebendi la surfacon.
32. Poch la kremo kun pipro.
33. Aldoni iom da kremo en la centro.
34. Kaj finfine, unu malgranda muelilo ra bo da pipro kaj i pretas, vi povas gustumi!