

Triobla okolada kuko

Ingrédients

- 135g da faruno
- 180g da sukero
- 25g da kakaopulvoro sen sukero
- 6g da bakopulvoro
- 1 ovo
- 45g da malhela okolado je 80% kakao
- 75g da butero
- 115g da tuta lakto
- 35g da lakta okolado je 46% kakao
- 35g da migdala (a avelan) pureo
- 40g da dispremitaj dentelkrispetoj
- 150g da blanka okolado
- 80g da krema likva o
- 15g da ne trala mielo
- 250g da nigra okolado je 66% kakao
- 60g da ne trala oleo tipo vinbersemo
- 85g da lakta okolado je 40% kakao
- 15g da ne trala oleo tipo vinbersemo
- 20g da blanka okolado

Préparation

1. Kaj jes, malgra libro kaj kelkaj receptoj jam estantaj i tie, mi iam havas novajn ideojn de receptoj pri kuko. Jen mi kun tripla okolada kuko, garnita per krusteca lakta okolado kaj kovrita per kremo okolada blanka ganache.
2. La avanta o kun i tiu kuka muldilo kun enmeta o, estas tio, ke i permesas transformi simpla okolada kuko en "bela" deserto iom pli bongusta!
3. Sed kompreneble se vi ne havas in, vi povas simple disvastigi la krusteca on sub la kuko anstata garniri in. Materialo: Kuka muldilo kun enmeta o. Ingredienco: Mi uzis la okoladojn Komuntu, Bahibé & Waina (kiun vi povas anstata igi per la Ivoire) de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
4. Miksu la farunon, sukeron, kakao kaj bakopulvoron.
5. Aldonu la ovon.
6. Degelu la okoladon kun la butero, poste aldonu ilin al la anta a miksa o.
7. Fini per aldonado de la lakto, poste veru la paston en la miritan & farunitan muldilon a kovritan per bakpapero.
8. Metu en la anta varmigita forno e 160°C por irka 1 horo, tran ilo plantita en la kuko devas eliri seka fine de la kuirado.
9. Lasu in malvarmi i kelkajn minutojn, poste demuldu la kukon kaj lasu in tute malvarmi i.
10. Degelu la okoladon, aldonu la migdalan pureon kaj la dispremitajn dentelkrispetojn.
11. Kiam la kuko estas malvarma, garnu la enmeta on kun la krusteca o, poste metu in en fridujon por kristali i.
12. Degelu la okoladon.
13. Hejtu la krema likva on kun la mielo, poste veru in tri fojojn super la okolado, bone miksante post iu aldonado.
14. Lasu in kristali i, poste disvastigu la ganache sur la kuko.

15. Degelu la nigra okolado kaj aldonu la ne tralan oleon.
16. Degelu la lakta okolado kaj aldonu la oleon.
17. Kiam la glazura oj estas irka 35%, unue veru la nigra glazura on sur la tuta kuko metita sur kradon.
18. Poste, veru la lakta okolada glazura on en lokoj.
19. Fine, degelu la blankan okoladon kaj "aspergu" la kukon per peniko.
20. Lasu la glazura on kristali i anta ol ui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com