

Pistaka torteto & rizolakta o kun vanilo

Ingrédients

- 60g pomada butero
- 90g sukera pulvo
- 30g da amanda a pistaka pulvo
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g maizenajho
- 75g ronda rizo
- 260g da lakto (mi uzis migdalan lakton)
- 1 vanila ingo
- 135g plena likva o
- 125g plena likva o bategita en antili
- 1 ovo
- 40g kristala sukero
- 20g pistaka pulvoro
- 50g faruno
- 2g bakpulvoro
- 30g fandita butero
- 200g kremo
- 1 vanila ingo
- 2,3g gelateno
- 170g de blanka okolado
- 50g pistakopureo

Préparation

1. Post la etajetoj floro pipro & nigra okolado, jen nova versio, pli printempa: pistako & rizka o kun vanilo!
2. La recepto ne estas komplika, tamen i postulas iom da pacienco pro la diversaj ripoz- kaj malvarmi tempoj, sed tiel i ebligas organizi sin dum pluraj tagoj. Materialo: Mulditeniloj por la etajetoj Rikolilo Pastorulo Perforita pleto Disigaj sako 12mm bu o Ingrediencoj: Mi uzis pistakopureon, amandan pulvoron & tutajn pistakojn. Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% reduktado sur la tuta retejo (ne aliigita).
3. Mi uzis Vanilon Norohy & la blankan okoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% reduktado sur la tuta retejo (aliigita).
4. Miksi la pomadan buteron kun la sukera pulvo kaj la amanda a noiseta pulvo.
5. Aldonu la ovon, miksu, poste finu kun la faruno kaj maizenajho sen tro frapi la paston.
6. Formu globon, envolvu in kaj metu in en la fridujon almena dum 1h30.
7. Poste etendu la paston al dikeco de 2mm, detalu cirklojn de 10cm de diametro kaj aran u ilin en la buterigitaj muldkoj.
8. Depone ilin en la fridujon (a la frostujon) almena dum 1 horo (se eble dum pli longa tempo, vi povas lasi ilin dum 24h sen problemoj).
9. Poste baku ilin 10 is 15 minutojn en la anta hejtita forno e 170°C, la etajetoj devus esti bone oraj el la forno.
10. Se vi deziras, vi povas dori ilin per broso kaj batita ovo 5 minutojn anta la fino de la bakado.
11. Ver i la rizon, la lakton & la grajnoj de la vanilingo en kaserolon.
12. Boligu, poste malgrandigu la fajron kaj aldonu la likvan kremaron.
13. Da ru la kuiradon is la rizo estas kuirita kaj bone krema.

14. Komplete malvarmigi.
15. Dum la muntado, batu la da kremo en antili, poste aldoni in delikate al la rizka o.
16. Fandi la buteron kaj lasi i malvarmi i.
17. Batu la ovon kun la sukero, poste aldonu la pistakan pulvoron kaj la farunon kaj la bakpulvoron jam kribrigitaĵn.
18. Fine, inkludi la buteron, poste ver i la paston en ronda kadro tiel ke la pasto estas irka 1/2 cm dika.
19. Enfornigu en la anta hejtita forno e 170°C por irka 10 minutoj, la pinto de tran ilo enmetita en i devas eliri seka.
20. Lasu malvarmi i, poste detalu cirklojn de 5cm de diametro.
21. Rehidrati la gelatenon en malvarma akvo.
22. Alporti al bolado la lakton kun la graĵoj de la vanilingo.
23. Aldonu la rehidratitan kaj prematan gelatenon.
24. Ver i in sur la jam fandita okolado.
25. Aldoni la malvarman kremon kaj la pistakopureon kaj miksu kun plon a miksilo por akiri bone glatan paston.
26. Lasu kristali i dum unu nokto en la fridujo.
27. La muntado: lom da pistakoj Ver i iom da rizka o e la fundo de iu etajeto.
28. Aldonu la pistakan biskviton, poste denove la rizka on is la surfaco.
29. Ver i la namelaka en sakon kun rekta cigaro, kaj disigi in sur la etajetojn.
30. Ornamu per kelkaj pistakoj, poste uu in!