

Brio a torto kun ru aj beroj

Ingrédients

- 13 g da fre a gisto
- 100 g da plena lakto
- 325 g da faruna faruno (a faruno T45)
- 70 g da sukero
- 5 g da salo
- 2 ovoj
- 100 g da butero

Préparation

1. La reveno de la brio torto!
2. Se vi ofte venas i tien, vi devas scii, ke mi tre atas brio tortojn (vi jam povas trovi tiun kun mirteloj, tiun kun re klodo, tiun kun abrikotoj kaj tiun kun okolado), do jen nova somera kaj kolora versio, kun ru aj fruktoj.
3. Mi uzis frazojn, frambozojn, mirtelojn, nigraribojn, ribojn sed vi estas libera forigi frukton, aldoni brasikojn a e erizojn La bazo estas klasika brio o, kompreneble pli facile farebla se vi havas roboton sed i estas anka farebla mane.
4. Por deserto, por man eto, por matenman o, i tiu recepto plezurigos iujn amantojn de brio o kaj fruktoj!
5. Miksi la lakton kun la dispremita gisto.
6. Kovru per la faruno, poste aldoni la sukeron, la salon kaj la ovojn.
7. Kneui irka 10 minutojn je malrapida rapido, la pasto devas esti homogenigita kaj facile apartigebla de la bovlaj flankoj.
8. Poste aldonu la buteron tran itan en malgrandaj pecetoj, kaj kneadu denove dum irka 10 minutoj, la pasto devas esti glata, elastika, kaj facile apartigebla de la bovlaj flankoj.
9. Formu bulo, poste metu in en la fridujon minimume por 2-3 horojn, pli bone dum unu nokto.
10. Etendu la brio paston en la buterita rondo.
11. Lasu in levi i dum duonhoro e ambra temperaturo, poste prucu kun iom da migdalpulvoro.
12. Kovru per la fruktoj, enapogante ilin iomete en la pasto (mi paris kelkajn por aldoni post bakigo).
13. Poste, metu en la anta varmigita forno je 180°C dum irka 25 is 30 minutoj de bakado.
14. Lasu malvarmeti i, poste aspergu iom da sukerpulvoro, aldoni kelkajn fre ajn fruktojn kaj bonan apetiton!