

okolada moela o

Ingrédients

- 75g malhela okolado je 70% kakao
- 75g tuta likva kremo
- 55g butero
- 45g ne utitaj kakaopulvoro
- 3 ovoj
- 85g uta sukero (1)
- 25g faruno
- 35g uta sukero (2)

Préparation

1. Un peceto da okolada kuko iam ojigas, u ne?
2. Precipe kiam i estas samtempe mola kaj fandema, kun iomete krispa krusto!
3. Ingrediencoj : Mi uzis la okoladon Guanaja & la kakaon en pulvora formo de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilia ligilo).
4. Prepara tempo : 20 minutoj + 1h20 kuiradoPor kuko de .
5. 18cm diametro / 6 is 8 personoj : Ingrediencoj : malhela okolado je 70% kakao tuta likva kremo butero ne utitaj kakaopulvoro 3 ovoj uta sukero (1) faruno uta sukero (2) Recepto : Komencu per preparado de ganache: varmigu la likvan kremon, poste ver u in sur la parte fandita okolado.
6. Emulsigu per spatulo a subakvigebla miksililo is akiro de glata kaj brila ganache.
7. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn, bone miksi, poste enmetu la kakaon.
8. Disigu la blankojn de la flava oj.
9. Batu la flava ojn kun la sukero (1) por blankigi ilin.
10. Enmetu la okoladan miksa on en la ova flava o, poste aldonu la farunon.
11. Batu la ovblankojn en ne on kun la sukero (2).
12. Aldonu ilin delikate al la anta a miksa o.
13. Ver u la paston en imo tegita per bakpaperon a buterita kaj farunita.
14. Enfornu en la anta varmigita forno e 150°C dum 30 minutoj, poste da rigu la bakadon dum 45 is 50 minutoj je 120°C (se necese, kovru la kukon per alumina folio por la fino de la bakado).
15. Lasu malvarmi i, poste servu la kukon kun kulereto de batita kremo, iom de angla kremo a ankora pilo de glagio, kaj uu!