

Matcha teo-financisto & frambozoj

Ingrédients

- 85g da inspiro frambozo de Valrhona
- 85g da likva kremo
- 150g da butero
- 150g da ovoblankoj
- 170g da glazursukero
- 100g da migdala pulvoro
- 50g da faruno
- 6g da matcha teo en pulvoro (reguligi la ~~3/4~~ia gusto)

Préparation

1. La reveno de la financiistoj, i-foje kun printempa versio kun matcha teo garnita per framboza glata gana o.
2. iam tiel rapidaj por fari, ili estas bongustaj, kaj vi povas kompreneble anstata igi la matcha (kun pistakujo a alia sekfrukto ekzemple) se vi ne atas in.
3. Se vi ne havas inspiron, vi povas anstata igi in per blanka okolado, kaj anstata igi la kremon per frambozoka o, vi anka ~~3/4~~avos frambozan gana on.
4. Fandu la inspiron.
5. Alportu la kremon al bolado, tiam ver u in trioble super la fandita frambozo bone emulsiigante e iu aldono kun roto a ~~3/4~~upra kulero.
6. Vi devus akiri glatan kaj brilan gana on.
7. Lasu in malvarmeti i je ambra temperaturo dum la preparado de la financiistoj.
8. Fandu la buteron is i fari as "noisette" (forigu in de la fajro kiam i esas kraki kaj estas ora).
9. Lasu in malvarmeti i.
10. Miksu la ovoblankojn kun la glazursukero kaj migdalpulvoro, poste aldonu la salon, matcha teon kaj farunon.
11. Inkluzivu poste la malvarmetigitan buteron.
12. Plenigu la mini savarin a ~~3/4~~uglof-formojn is ~~3/4~~am metu en la anta varmigita forno e 180°C dum 15 minutoj.
13. Kiam la financiistoj estas bakitaj kaj iom malvarmetigitaj, demetu ilin kaj lasu ilin tute malvarmeti i anta ~~3/4~~ garnir ilin per framboza gana o.
14. Lasu la gana on firmi i je ambra temperaturo kelkajn horojn, a ~~3/4~~metu la tigitajn en fridujo se vi rapidetas!