

Paste a flano kun kakaa rosta oj

Ingrédients

- 60g da butero mola
- 90g da glacia sukero
- 30g da migdala a nozada pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizstelo
- 250g da tutaj lakto
- 250g da tuta likvida kremo
- 100g da kakaa groso
- 3 ovoflavoj
- 1 ovo
- 160g da kan-sukero
- 40g da maizstelo
- 20g da faruno
- 30g da butero

Préparation

1. vela kaj kremoza flano, kun eta subtila gusto de okolado, u vi interesi as?
2. Vi estas en la ŝtata loko kun ĉi tiu recepto de flano kun kakaa groso, kies uzo ebligas havi pli fre an aromon ol kun fandita okolado La recepto estas bazita sur tiu de Julien Delhome, mi simple anstata igis la vanilon per kakaa groso en la infuza o de kremo kaj lakto, alikaze neniuj an oj, ar mi amas ĉi tiun recepton!
3. Ilaro: Batililo Rulilo por bakado Perforita pleto Cirklo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la kakan grosan de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne faki.
4. kontata).
5. Preparada tempo: 30 minutoj + 3h30 is 1 nokto da ripozo + 25 minutoj da baki o Por flano de 18cm de diametro: Sukerpasto migdala/nozada: da butero mola da glacia sukero da migdala a nozada pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizstelo Miksu la buteron molan kun la glacia sukero kaj la migdala a nozada pulvoro.
6. Aldonu la ovon, miksi, poste fini kun la faruno kaj la maizstelo, sen tro labori la paston.
7. Formu globon, envolvu ĝin kaj metu en fridujo almena 1h30.
8. Poste, etendi la paston, muelin vian cirklon (mia estas 18cm kun alteco de 6cm) prealamente buterigita, kaj redonu ĝin al la fridujo.
9. Kremo kun kakaa groso: da tutaj lakto da tuta likvida kremo da kakaa groso 3 ovoflavoj 1 ovo da kan-sukero da maizstelo da faruno Proksimume da tutaj lakto Proksimume da tuta likvida kremo da butero En kaserolo, alportu al bolado la lakton kaj la kremon kun la grosan.
10. Envolv la kaserolon kaj lasu infuzi almena 2 horojn (mi lasis unu nokton).
11. Poste, filtru la likva on & pesu ĝin.
12. Aldonu la pezon kiu mankas por atingi , duonon lakto, duonon kremo (se vi pezas , aldonu da kremo kaj da lakto ekz.
13.),.
14. Varmegigu la miksiton.
15. Samtempe, batforu la ovoflavojn, la ovon kaj la sukeron.
16. Aldonu la maizstelon kaj la farunon, miksu denove.

17. Versxu la varman likva on sur la ovoĵ, bone miksan, fengisu ĝin denove en la kaserolon, poste diku sur meza fajro.
18. Fora de la fajro aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn, bone miksu, poste versxu sur la sukerpasta.
19. Enforigu en forno anta ĥeĵtita ĵe 180°C por 25 minutoj de baki o, poste lasu malvarmi ĝi.
20. Ornamu kun ĉokolado kaj groso la ĵia deziro kaj regalu vin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com