

Kokosa pastokremsuko

Ingrédients

- 60g da butero moligita
- 90g da sukera pulvoro
- 30g da kokoso en pulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizena
- 200g da kokosokremo
- 200g da plena likva kremo (eble anstata igi per sama kvanto da kokosokremo)
- 400g da kokosolato
- 1 ovo
- 3 overitmenoj
- 140g da sukero
- 40g da maizena
- 20g da faruno
- 85g da kokoso en pulvoro
- 30g da butero

Préparation

1. Nova flana o hodia , kokosa versio!
2. Mi jam faris okolad-kokosan version, jen ia etulo sen okolado sed same bongustega, al kiu vi povas e aldoni iom da limeo se la miksa o koko/limeo altiras vin!
3. Ilaro: Frusta o Pastrula rulo Perfortita plato 18cm-ringa Ingrediencoj: Mi uzis la kokoson en pulvoro Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% de redukto en la tuta retejo (ne afiliigita).
4. Preparada tempo: 40 minutoj + 25 minutoj de kuirado + ripozoPor flana o de 18cm de diametro & 6cm de alteco: Kokosa dol a pasto: da butero moligita da sukera pulvoro da kokoso en pulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizena Miksu la moligitan buteron kun la sukera pulvoro poste la kokoso en pulvoro.
5. Aldonu la ovon, emulsiigu poste enmetu la farunon kaj maizenon sen tro labori la paston.
6. Formu pilkon, enfilmu in kaj metu en la fridujo almena 3 horojn.
7. Poste, etendu la paston al 2mm poste ku igu vian buteritan ringon kaj metu sur pladon kovritan per bakpapiro.
8. Relegu la paston en la malvarmon dum almena 1 horo.
9. Kokosa kremo: da kokosokremo da plena likva kremo (eble anstata igi per sama kvanto da kokosokremo) da kokosolato 1 ovo 3 overitmenoj da sukero da maizena da faruno da kokoso en pulvoro da butero Iom da kokoso en pulvoro por finpretigado Hejtigu la likvan kremon, la kokosokremon kaj la kokosolaton.
10. Samtempe, frustu la ovon, la overitmenojn kaj la sukeron poste la maizenon kaj la farunon.
11. Ver u la varman likva on sur la ovojn, frustu bone, poste reenver u ion en la kaserolon.
12. Dikigu per meza varmo konstante miksante.
13. Poste, for de la varmo, aldoni la buteron tran itan en etajn pecojn poste la kokoso en pulvoro.
14. Ver u la kremon sur la dol an paston, poste aspergu kun iom da kokoso en pulvoro.
15. Metu en anta varmigitan fornnon je 180°C dum 25 minutoj, poste lasu malvarmi i dum 2 horoj anta ol elpladi.
16. Metu la flana on en la fridujo dum ankora 1 is 2 horoj minimumo anta ol ui in!

