

ifona kuko kun frago & vanilo

Ingrédients

- 100g da faruno
- 130g da sukero
- 3g da bakpulvoro
- 2g da salo
- 50g da ovflavoj
- 100g da ovoblankoj
- 40g da oleo
- 30g da akvo
- 1 kulereto da vanilekstrakto
- 100g da plena kremo
- 75g da plena lakto
- 1 podo de vanilo
- 50g da sukero
- 2 tutaj ovoj
- 1 ovflavo
- 30g da maizena
- 2g da gelateno (mi ne uzis, kaj mi konsilas, ke vi uzu por havi iomete pli firma kremon, des pli se vi uzas kremon kun 30% anstata 35% da graso)
- 200g da kremo kun 35% da graso
- 300g da fragoj

Préparation

1. La monato aprilo alvenis, kaj kun ĝi la unuaj fragoj!
2. Do jen tute simpla kaj tre mola kuko por uzi ilin kaj ĉiujn, sen pasigi tro da tempo en la kuirejo. Ilaro: Fouet Poches à douille Douille petit four 14mm Cercle 18cm Ingrediencoj: Mi uzis madagaskaran vanilon kaj Norohy-vanilekstrakton de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (kunligita).
3. Prepara tempo: 45 minutoj + 30 minutoj de kuirado Por kuko de 18/20cm de diametro: ifona kuko: Mi prenis la recepton de ĉi tiu ifona kuko ĉi tie.
4. da faruno da sukero da bakpulvoro da salo da ovflavoj da ovoblankoj da oleo da akvo 1 kulereto da vanilekstrakto Miksu la ovflavojn, oleon, akvon, vanilon, salon kaj la duonon de la sukero per vispilo.
5. Aldonu la farunon kaj la elterigan pulvoron kribrante.
6. Flirtu la ovoblankojn kun la sukero.
7. Miksu la du preparojn delikate en du fojoj.
8. Veru en nerimkon de 18 ĝis 20cm flanke, kaj poste kuiru ĉirkaŭ 30 minutojn en antaŭvarmigita forno je 170°C.
9. Lasu malvarmeti ĉi kelkajn minutojn kaj poste malliberigu post traŭso de tranĉilo ĉirkaŭ la tuta cirkonferenco.
10. Lasu malvarmeti ĉi tute.
11. Poste, tranĉu la supron de la kuko kaj ĉi "fosu" ĉi in iomete kiel sur la foto: Diplomata kremo kun vanilo: da plena kremo da plena lakto 1 podo de vanilo da sukero 2 tutaj ovoj 1 ovflavo da maizena da gelateno (mi ne uzis, kaj mi konsilas, ke vi uzu por havi iomete pli firma kremon, des pli se vi uzas kremon kun 30% anstata 35% da graso) da kremo kun 35% da graso Ni komencu kun la kremo patisiera: metu la gelaton en bovlon da malvarma akvo.
12. Miksu la lakton kun la kremo.

13. Aldonu la grajnoj de la gratita vanilpodo, poste alportu al bolado, kaj se vi havas tempon, lasu infuzi dum almena 30 minutoj, via kremo havos des pli da gusto.
14. Flirtu la ovoj, la ovflavon, la sukeron kaj la maizena.
15. Aldonu la duonon de la varma vanillakto da re mume, kaj poste redonigu ĝin en la kaserolon.
16. Kuiru konstante flirtante super meza fajro ĝis diki ado de la kremo.
17. Kiam forigita de la fajro, aldonu la rehigita kaj eldeguta gelateno.
18. Sekve, veru la kremon en alian vazon kaj ĉirkaŭrulu ĝin per filmo kaj metu malvarmigi en la fridujon (se vi rapidas, vi povas ankaŭ meti glacikovron sur la plasta folio, la kremo pli rapide malvarmigos).
19. Kiam la kremo patisiera estas malvarma, montu la kremon en chantilly, ne tro firma, kaj poste prenu unu trionon kaj miksi vigle kun la kremo patisiera.
20. Aldonu la reston de chantilly delikate per mariso, kaj poste metu la kremon en poŝon municie blovon (ĉi tie, blovon al petito forno de 14mm) de via elekto kaj daŭrigu al la muntado.
21. Muntado: daŭrigu la fragojn trans la fragoj en malgrandajn kubojn.
22. Rezervu la reston por ornamado de la kuko.
23. Ĉirkaŭu la kukon per iom da krema oĵo, kaj poste kovru per la pecetigitaj fragoj.
24. Kovru per kremo.
25. Fine, algluu la reston de kremo sur la kuko kaj ornamu per kelkaj fragoj antaŭ ol ŝui!