

Pirkukobiskvito kun piro, laktaokolado & avelo

Ingrédients

- 75g da mola butero
- 40g da muscavado sukero
- 30g da blanka sukero
- 30g da tutaj ovo
- 120g da faruno
- 1,5g da bakpulvoro
- 125g da azeliaokolado
- 50g da avelnuksoj
- 1 granda piro a du malgrandaj
- 300g da akvo
- 150g da sukero
- 200g da tuta kremo
- 15g da glasia sukero
- 50g da azeliaokolado
- 10g da azeliaokolado

Préparation

1. Se vi iom konas mian blogon, vi rekonos la formaton de ĉi tiu torto!
2. Torto kun kuketa bazo, kiun mi jam faris en "vintre" versio,okolado/vanilo/pralino & en "somere" versio, frambozo/pistako.
3. Jen hodiaŭ la aŭtuna versio, piro/okolado/avelo.
4. Mi uzis por ĉi tiu recepto laokoladon Azelia de Valrhona, kiu jam enhavas avelnon por pli evidenta gusto!
5. La recepto estas tre facila kaj sufiĉe rapida por fari, kaj ĉi faros sian etan impreson kiel deserto de lasta minuto se necese. Ingrediencoj: Mi uzis laokoladon Azelia de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da redukto sur la tuta retejo (afiliigita).
6. Ilaro: Oblonga ringo De Buyer Perforita pleto Saketujoj por pipoj 12mm pipo. Prepara tempo: 45 minutoj + 15 minutoj kuirado. Por 8 personoj (ringo de 30cm longa je 11cm larĝa): La kuketo: da mola butero da muscavado sukero da blanka sukero da tutaj ovo da faruno 1, da bakpulvoro da azeliaokolado da avelnuksoj. Miksu la molbuteron kun la du sukeraĵoj, poste aldonu la ovi.
7. Enmetu poste la farunon kaj bakpulvoron, poste laokoladon hakitan en etaj pecoj kaj la avelojn ankaŭ hakitajn.
8. Etendu la kuketan paston en vian buteritan ringon kaj metu sur pleton kovritan per bakpapiro.
9. Vi havos tro da pasto, kun la resto vi povas fari kiel mi mini-kuketojn por la torto dekoracio, aŭ vi povas iomete redukti la kvantojn de la ingrediencoj.
10. Enfornu en la antaŭvarmigita forno je 180°C dum ĉirkaŭ 15 minutoj kuirado (5 ĝis 7 minutoj por la mini-kuketoj).
11. Lasu malvarmi ĉi kaj demetu el la ringo.
12. La piroj: randa piro aŭ du malgrandaj da akvo da sukero lomo da vanilo-ekstrakto aŭ vanilo en pulvoro. Tranu pipecojn de piroj dikaj en ĉirkaŭ duon-centimetra tavolo.
13. En ĉi tavolo, formu cirklojn de diversaj grandoj kun kuketaĵformiloj.
14. Boligu la akvon kun la sukero kaj vanilo, poste mergu la cirklojn de piro tie kaj lasu veligi dum dek minutoj.
15. Poste, elveru kaj lasu malvarmi ĉi.
16. Kun la restoj, tranu malglate malgrandajn pecojn kaj tenu en la fridujo ĝis aranĝado.

17. La straciatela kremo: da tuta kremo da glasia sukero da azelia okolado Frapu la kremon kun la glasia sukero is akiri frapitan kremon pli a malpli firman la via gusto.
18. Haku fajne la okoladon por akiri folietojn, poste integri ilin delikate en la kremon.
19. Versu la kremon en pipo-saketon kun glata pipo.
20. La aran o: Kelkaj aveloj da azelia okolado Super la kuketa bazo, etendu la irka detran itajn piropecojn.
21. Poste, restarpigu la straciatelan kremon kaj aldonu la piro-cirklojn kirsotajn, mini-kuketo-, kelkajn avelojn kaj iom da hakita okolado fajne, anta ol vi uos!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com