

Kafkuketega o.

Ingrédients

- 150g da blankoj (irka $\frac{1}{2}$ blankoj)
- 150g da sukero
- 100g da flava oĵ (irka $\frac{1}{2}$ flava oĵ)
- 130g da faruno
- 80g da okoladaj pecetoj
- 60g da sukero
- 75g da akvo
- 10g da kafo-ekstrakto
- 35g da nigra okolado
- 45g da dentelaj krespoj
- 50g da pralino
- 250g da plenlaktaj produktoj
- 100g da flava oĵ (irka $\frac{1}{2}$ flava oĵ)
- 120g da sukero
- 8g da gelateno (4 folioj)
- 40g da kafo-ekstrakto
- 400g da krem-likva produkto

Préparation

1. Hodiaŭ recepto bone kafeina, arloto 100% kafo, kompreneble kun kaŭtelo biskvito, kraketa nigra okolado kaj pralinita kaj kafo skumo.
2. Montu la blankojn en neŭon, poste firmigu ilin per la sukero.
3. Kiam vi havas merengon firme kaj brilante, aldonu la flava oĵojn kaj batetu kelkajn sekundojn por ilin enkorpi i.
4. Poste zorge aldoni per marizo la kribratan farunon.
5. Metu la paston en saketon kun glata dizo de 1 cm de diametro.
6. Formu 2 cirklojn de 20 is 22cm de diametro kaj du cilindrojn de 6cm de alteco, por ke ili irka u vian dol an ringon.
7. Metu la okoladajn pecetojn sur la du cirklojn.
8. Baku ilin je irka $\frac{1}{4}$ 0 minutoj e 180°C, la biskvitoj devas esti kuiritaj sed ankoraŭ bone molaj.
9. Zorge malligi ilin de pergamena papero.
10. Metu vian dol an ringon sur vian servoplaton aŭ ĉara kartono, poste metu la cilindron irka e, bone premante la biskvitojn e la kuni o, por eviti likojn.
11. Metu unu el la biskvitcirkloj en la fundo, resegante in se necese por ke i adapti u al la ŝusta grandeco.
12. Miksu ĉiujn ingrediencojn en malgranda kaserolo kaj boligu.
13. Malsekigu la biskviton kiu konsistigas la bazon de la arloto por ke i trempu la cetera oĵojn por la muntado.
14. Fandu la nigran okoladon, poste aldonu la dispecigitajn dentelajn krespojn kaj la pralino.
15. Etendu la kraketadon sur la bazan biskviton malsekigitan kaj metu ĝin en la malvarmon por ke la kraketado malmoli u.
16. Metu la gelatenon por esti rehidratigita en granda bovlo de malvarma akvo, poste varmigu la lakton kaj la kafo-ekstrakton.
17. Batu la flava oĵojn kun la sukero.
18. Veru la varman lakton super ĝi, poste turnu ĝin reen al la kaserolo.

19. Kuiru ĝis 83°C kun sen esa movado, kaj poste for el la fajro aldonu la rehidratigitan kaj elpremitan gelatenon.
20. Malvarmigu la kremon ĝis 35-40°C, poste levi la krem-likvaĵon en ŝaŝon.
21. Aldonu 1/4 de la ŝaŝo al la angla kremo bone movante per batilo, poste aldoni la reston singarde per marizo.
22. Kiam la muso estas preta, tuj iru al muntado.
23. Muntado kaj fina oĝ: Ne trala glazuro ĉokoladaj pecetoj Veru la duonon de la muso sur la kraketado, kaj poste dismetu kelkajn ĉokoladajn pecetojn.
24. Aldonu la duan kaŝtanan biskviton, malsekigu ĝin, poste veru la reston de la muso ĝis la alteco de la biskvitoj.
25. Metu ĝin en la malvarman por almenaŭ 1/2 horoj (aŭ 1/4 en la frostujo por la pli rapidaj), poste glaci kun iom da ne trala glazuro kaj ornamu per kelkaj ĉokoladaj pecetoj antaŭ servi!