

Fraiseskuko kun diplomatia kremo pistaka.

Ingrédients

- 25g da pistaka pulvoro
- 135g da sukero glasia
- 115g da migdala pulvoro
- 150g da ovoblankoj
- 50g da grajnigita sukero
- 20g da pistaka pureo (mi uzas Jean Hervé kiun mi trovas en bio vendejo)
- 250g da lakto
- 250g da kremo likva
- 100g da sukero
- 80g da ovogutoj
- 25g da faruno
- 30g da maizeno
- 50g da butero
- 10g da gelateno (mi metis 7g sed mia kremo ne tenis bone, kun la varmo krome, se mi farus denove mi metus iom pli da gelateno)
- 45g da pralin-pistako
- 30g da pistako-pureo
- 400g da likva kremo
- 400g da tuta likva kremo
- 40g da masksarpono
- 60g da sukero glasia

Préparation

1. Anta kelkaj tagoj estis la naski tago de mia fratino, granda adorantino de fragoj, kaj do por la okazo mi preparis i tiun pistakan frago-bavaran kukon.
2. i nek estas longa nek komplika por prepari, do ne timu komenci, des pli ar vi povas adapti la dekoracion de la interdeserto la viaj gustoj/la tempo kiun vi havas.
3. Por havi vere malpezan kukon, mi anstata igis la tradician buteran muselinkremon per diplomata kremo (kun kirlita kremo).
4. i tenis, sed ne tre bone, do kiel mi diras al vi sube en la recepto, mi konsilas pliigi iomete la kvanton de gelateno kaj prepari la kukon sufi e anta tempe por ke i bone firmi u en la fridujo.
5. Vi povas ekzemple prepari la pastokremon la anta tagon por ke i havu la nokton por malvarmi i, kaj poste fari la montadon la venontan matenon post la bakado de la dakvaza diskoj por vespera gustumado.
6. Se vi ne atas pistakion, vi kompreneble povas fari i tiun frukukon kun diplomata kremo al vanilo.
7. Jen, vi scias ion, vi nur devas ekagi!
8. Miksu la migdalan kaj pistakan pulvorojn kaj la sukeron glasian.
9. Frapu la ovoblankojn por akiri ne on kaj poste stre u ilin kun la grajnigita sukero.
10. Kiam ili estas bone firmaj, aldonu la pistakan pureon kaj poste la pulvorojn zorge kun spatelo.
11. Metu la miksa on en po on kun glata pintilo.
12. Spricu du cirklojn de proksimume 23cm de diametro sur pletoj kovritaj per bakpaperon, kaj baku je 180°C dum dek minutoj (iom pli la via forno, la biskvito devas esti kuirita sed mola).
13. Metu la gelateno-foliojn en grandan bovlon da malvarma akvo.
14. Metu la lakton kaj la kremon kun vanilon en kaserolon kaj varmigu is bolado.
15. Vipi la ovogutojn kun la sukero kaj poste kun la faruno kaj maizeno, poste ver u la varman likva on super in

dum bone miksan te.

16. Remetu ion en la kaserolon kaj kuiru kelkajn minutojn konstante miksan te, is akiri sufi e densan pastokremon.

17. Aldonetu la rehidratitan kaj prematan gelatenon kaj la buteron en malgrandajn pecojn, kaj bone miksu por havi homogenan kremon.

18. Enmetu poste la pralinson kaj la pistak-pureon, poste metu la kremon en gratinpacon kaj filmu in en kontakto anta meti en la malvarmon.

19. Ne preparu la diplomatakremon nur en la momento de montado.

20. Frapu la kremon likvan supren is stifo kaj aldonu la malvarman pistakon pastokremo.

21. Metu la kremo diplomat en po on kun pintilo.

22. Metu la ringon sur oran karton a servopacon, poste meti la rodon en la interno de la ringo.

23. Elektu la fragojn por preni la plej regulajn kaj tran u ilin en duono.

24. Metu la duon-fragojn ene de la ringo.

25. Re-tran i la dakvazajn diskojn por ke ili eniru en la ringon garnitan per duon-fragojn.

26. Meti dakvazon e la fundo de la ringo, kaj kovru in per la diplomata kremo.

27. Anka spricu diplokreman kremo sur la rando de la ringo kaj inter la fragoj.

28. Tran u la fragojn en malgrandajn kubojn, kaj ver u ilin sur la diplomat-kremo.

29. Remetu denove la kremo, poste meti la duan ringon de dakvazo.

30. Fini kun la restanta kremo kaj aglatu ian altecon al la ringo.

31. Meti la frukukon en la fridujon por pluraj horoj (e por unu nokto).

32. Kiam i estas firme lokita, kaj mallonge anta ol servi, frapu pufitan kremon kun likva kremo, mascarpone kaj sukeron glasian, kaj poste loki in en po on kun saint-honoré-pintilo (a via elekto) kaj spricu in sur la frago-kukon de la interno al eksteraj partoj.

33. Fine, meti fragojn kaj pistakopecojn irka la kremo, kaj gustumu!