

# Mola torto kun piro & vanilo

## Ingrédients

- 85g da ova blankoj
- 110g da bruna sukero
- 75g da faruno
- 50g da butero
- 1 kulero de vanila ekstrakto
- 2 piroj
- 1 granda pomo a 2 etaj
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 2 is 3 piroj
- 150g da sukero
- 1 litro da akvo
- 2 kuleretoj de vanila ekstrakto
- 100g da likva kremo kun 35% da grasa materio (1)
- 75g da tuta lakto
- 1 vanila podo
- 50g da sukerpulvoro
- 2 ovoj
- 1 ovflavo
- 30g da maizena
- 200g da likva kremo kun 35% da grasa materio (2)

## Préparation

1. Komence de la monato, ni festis la unuan jaron de mia dua filino, Gabrielle, kaj mi certe faris kukon okaze de tio.
2. Mi havis plurajn postulojn: la kuko devis esti tia, ke mi povus prepari la diversajn partojn anta tempe, enhavi flavajn fruktojn ( iaj preferataj, do pro la sezono estis piroj kun eta tu o de pomo), kaj havi tre molan teksturon por ke i povu gustumi etan pecon.
3. Do mi decidis bazi in sur mia vanila nubokuko, kun kuiritaj piroj/pomoj la diversaj manieroj, kaj kun diplomata kremo (mia preferata) kun vanilo.
4. Tiu estis ver ajne mia lasta fruktocepto anta la alveno de la fragoj kaj aliaj fruktoj de printempo/somer in, bela maniero profiti unu lastan fojon de la piroj!
5. Ilaro: inversa tortopelvo Viskilo Eta angula spatelo Saketoj por pastingilo Pastingilo 18mm Pastingilo 10mm Pastingilo por etaj tortoj 14mm Ingrediencoj: Mi uzis la vanilo de Madagaskaro & vanila ekstrakto Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ligita).
6. Preparotempo: 1 horo + kuirado kaj malvarmigo Por torto de 28cm / 8 is 10 personoj: Mola biskvito kun vanilo: da ova blankoj da bruna sukero da faruno da butero 1 kulero de vanila ekstrakto Degelu la buteron kaj lasu in malvarmeti i.
7. Visku la ova blankojn kun la sukero is akiri bone rigidan kaj glatan meringon.
8. Aldonu la vanilan ekstrakton kaj la kribritan farunon e la marizo.
9. Miksu malgrandan parton de i tiu miksa o kun la degelita butero.
10. Kiam la preparado estas homogena, zorge miksu la du pastojn.
11. Ver u in en la buteritan muldilon kaj prucetigu in kun bruna sukero, poste tuj metu in en la iom varmegan fornon e 180°C dum 15 is 20 minutoj.
12. Lasu in malvarmi i.

13. La kompoto pomo-piro: 2 piroj randa pomo a 2 etaj 1 kulero da vanila ekstrakto Sen eligu la fruktojn kaj tran u ilin en etajn kubetojn.
14. Metu ilin en kaserolon kun la vanilo kaj eta kvanto da akvo, poste lasu la miksa on kvietkuiri, ofte movante in is akiri la teksturon de kompoto kun pecetoj (se necese, aldonu denove iom da akvo dum la kuirado).
15. Lasu in malvarmi i.
16. La po itaj piroj: 2 is 3 piroj da sukero itro da akvo 2 kuleretoj de vanila ekstrakto Sen eligu la pirojn kaj forigu la kernon.
17. Boligu la akvon, sukeron kaj vanilon.
18. Plon u la pirojn en i, kaj lasu ilin kuiri e etaj boladoj dum irka 30 minutoj (adapti la viaj piroj, ili devas esti bone molaj kaj fandemaj e la fino de la kuirado).
19. Se vi havas tempon, lasu ilin malvarmi i en sia siropo.
20. La diplomata kremo kun vanilo: da likva kremo kun 35% da grasa materio (1) da tuta lakto 1 vanila podo da sukerpulvoro 2 ovojn 1 ovflavo da maizena da likva kremo kun 35% da grasa materio (2) Varmegu la kremon (1) kaj la lakton kun la grajnoj de la vanila podo.
21. Visku la ovojn kun la ovflavo kaj la maizena, poste ver u la varman likva on sur ilin bone miksante.
22. Refaru la tuton en la kaserolo kaj dikuzi in e meza fajro konstantis viskante.
23. Ver u la pastkremon en teleron, kovru in kontaktofilmece kaj lasu in tute malvarmi i en la fridujo.
24. Kiam i estas malvarma, batu la kremon (2) is a mokremo, poste delikate aldonu in al la pastkremo.
25. Pluiru tuj al la muntado.
26. Muntado: Etendu la malvarmetan kompoto e la fundo de la torto.
27. Aldonu tavolon de diplomata kremo, kaj glatu la surfacon.
28. Tran u la po itajn pirojn en fajnan tran ojn kaj starigu ilin sur la kremon, poste takutigu la reston de la diplomata irka la pirojn anta ol ui!