

okolada a mo (domo Chapon)

Ingrédients

- 185g da nigra okolado
- 100g duonsenlaktigas lakto
- 1 ovflavo
- 6 blancoj de ovoj
- 37g da kanasuko

Préparation

1. Tio ne estas la unua recepto de okolada a mo en la blogo, sed ĉi tiu estas perfekta se vi kiel mi ofte havas blancojn de ovoj por eluzigi, por iomete anĉi de financoj kaj aliaj makronoj. Temas pri la recepto de la domo Chapon, trovita en la Instagram-konto de la Akademio de Gusto.
2. Elektronika batilo kaj kelkaj horoj da atendado kaj la truko estas farita!
3. Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Kariboj de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
4. Prepara tempo: 20 minutoj + ripozo en la fridujo Por 4 ĉis 6 okoladaj a moj la ĉilia grandeco: Ingrediencoj: da nigra okolado duonsenlaktigas lakto 1 ovflavo 6 blancoj de ovoj da kanasuko Nedevige: krustaj okoladperloj kaj/a grué kaj/a sala floro por ornamado Recepto: Alportu la lakton al boli o.
5. Veru ĉin sur la parte fanditan a fajne tranĉitan okoladon, bone miksi, kaj poste aldoni la ovflavon kaj refoje miksi, tiel ke vi havu brilegan ganakon.
6. Miksu la blancojn kun la sukero ne tro firme, enmetu ĉilin zorgeme en la okoladon kaj tiam veru la a mon en la glasetojn (a en salatujon por versio por kundividi).
7. Metu en la fridujon dum kelkaj horoj (a unu nokton), poste ornamu la ĉia deziro kaj ĉuu!