

Ventumitaj pastoj kun krem a mo la stilo de Blanka Dunoj

Ingrédients

- 65g akvo
- 85g tuta lakto
- 2g salo
- 2g sukero
- 60g butero
- 80g faruno
- 125g tuta ovo
- 225g tuta likva kremo
- 25g glazursukero

Préparation

1. Inter la plej simplaj sed tamen bongustaj desertoj trovi as la klasikaj uopasta oj kun a mkremo.
2. enerale temas pri uopasta oj tran itaj en du kaj glazuritaj per krokanta karamelo.
3. Alportu al bolado la lakton, akvon, buteron, sukeron kaj salon.
4. Aldoni la farunon tuj kaj bone miksu for de la fajro.
5. Kiam la faruno estas enmetita, redonu la paston al la fajro kaj sekigu in miksante sen ese dum kelkaj minutoj.
6. Poste, metu in en la bovlon de la roboto kun la kirlilo kaj miksu je malalta rapido kelkajn minutojn por ke la vaporo eskapu el la pasto (vi anka povas fari tion permane kun spatulo).
7. Aldonu la ovojn iom post iom miksante bone inter iu aldono.
8. Fine, la pasto devas esti glata kaj satena.
9. Versu in en pastrujo kun glata pastrupsprucilo kaj sprucu uopasta ojn sur tofon kovritan per bakpapero.
10. Kovru per perlsukero, poste baku je 180°C dum 25 minutoj.
11. Lasu la uopasta ojn malvarmeti i sur krado.
12. Batu la likvan kremon je malalta rapido.
13. Kiam i komencas alti i, aldonu la glazursukeron kaj vanilon, batu denove is la dezirata teksturo.
14. Versu la a mkremon en pastrujo kun malgranda dianmetro glata pastrupsprucilo.
15. Plenigu la uopasta ojn per la fundo, prucu kun glazursukero kaj uu!