

Raspberry-inspired fondant espesyal para sa araw ng mga ina

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g ng raspberry inspiration
- 70g ng mantikilya
- 4 na itlog
- 25g ng asukal
- 50g ng harina

Préparation

1. Voici le texte traduit en tagalog tout en conservant la structure HTML intacte: Narito akong muli na may napakabilis at prutas na recipe para sa Araw ng mga Ina: isang fondant na raspberry.
2. Upang gawin ito, ginamit ko ang Raspberry Inspiration ng Valrhona; para sa mga hindi pamilyar dito, ito ay isang "peke na tsokolate", na binubuo ng purong prutas, kakaw na mantikilya at asukal.
3. Mukhang (kulay excluded) at texture sa tsokolate, nang walang kakaw, at samakatuwid maaari mong gamitin ito sa mga tablet o sa mga ganaches, ngunit din para sa mabilis at madaling mga recipe tulad ng ito napaka-masarap na fondant Mga Sangkap:Ginamit ko ang raspberry inspiration ng Valrhona: gamitin ang code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Materyales:Le Creuset cake mold Oras ng Paghahanda: 10 minuto + 20 minuto ng paglulutoPara sa isang fondant na 18cm ang haba: Mga Sangkap: ng raspberry inspiration ng mantikilya 4 na itlog ng asukal ng harina Resipe: Paloin ang mga itlog sa asukal ng ilang minuto hanggang sila ay pumuti.
5. Dahan-dahang tunawin ang raspberry inspiration kasama ang mantikilya.
6. Paghaluin ang dalawang timpla.
7. Idagdag ang pinadurong harina.
8. Ilagay ang batter sa buttered at floured cake mold o may lining na parchment paper.
9. Magluto sa preheated oven sa 220°C sa loob ng 16 hanggang 19 na minuto depende sa kung gusto mo ng mas runny o mas solidong resulta (at depende rin ito sa oven mo siyempre).
10. Palamigin nang lubusan bago i-unmold at magpakasarak!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com