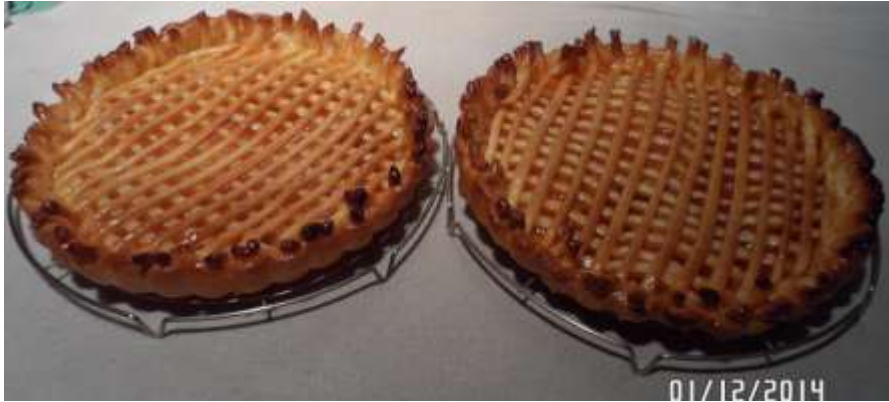


## MIA ABRIKOTTORTO (Michèle Villers)

La kurso okazis la 2an de decembro 2014 en Marcinelle.

Ĉar ni ne havas fornon en nia lokalo, ne eblis baki la torton tie, sed la tago antaŭe, Michèle bakis du tortojn hejme. Post la kurso ni manĝis ilin.



### Materialo

Forko (fourchette), tranĉilo (couteau), kulero (cuillère), peniketo (pinceau), tondilo (ciseaux)

Silikona muldilo (moule en silicone), aluminifolio (feuille d'aluminium), plektaĵo (clai), bovlo (bol)

Microonda forno (four à micro onde), forno (forno= bakujo)

### Ingrediencoj

Du paketoj da folipasto (0.65\*2=1.30EUR)

Unu bokalo da abrikotkonfitaĵo (2.05 EUR)

[VIDEO 1](#)

1min24  
materialo

[VIDEO 2](#)

1min33  
materialo

[VIDEO 3](#)

0min51  
kostoj

[VIDEO 4](#)

0min39  
agmaniero

[VIDEO 5](#)

0min20  
rimenetoj

## Kiel fari (Agmaniero)

1. Enŝalti la bakujo (200°)
2. Etendi la du paketojn de folipasto sur la tablo
3. Meti unu folipaston en la muldilon
4. Tranĉi la alian en rimenetoj (lanières)
5. Bone meti la paston en la muldilon
6. Per forko piki la paston
7. Etendi la konfitaĵon sur la pasto (ne la tutan bokalon)
8. Bone aranĝi la past-rimenetojn sur la torto kaj premtranĉi la ekstremaĵojn
9. Enfornigi la torton kaj baki ĝin dum 20 minutoj
10. Post 20 minutojn, varmigi iomete la konfitaĵo en la mikroonda forno (1 minuto)
11. Elŝalti la fornon kaj elmeti la torton
12. Per peniketo, ŝmiri la torton (la paston kaj la rimenetojn) per la varma konfitaĵo
13. Meti la torton sur la plektaĵon (claie) por malvarmigi ĝin



**Bonan apetiton! Bonan gustumadon!**



