

Tarta panna cotta s jahodami, combawou a limetkou

Ingrédients

- 60g zm klého másla
- 90g mou kového cukru
- 30g mandlové mouky
- 1 vejce
- 180g hladké mouky T55
- 50g kuku i ného žkrobu
- 1 vejce
- 35g cukru
- 55g jahodového pyrė
- 55g hladké mouky T55
- 2g prážku do pe iva
- 15g másla
- 15g smetany na žlehání
- 20g limetkové ž ávy
- 15g mou kového cukru
- 380g smetany na žlehání
- 1,3g agar-agar
- 30g cukru
- 300 až 350g jahod

Préparation

1. Jsem zp t s novšm kolá em z jahod!
2. Tentokrát jsou jahody spojeny s panna cottou z combawy a limetky, která je velmi osv ýující, p izp sobenou aktuálním teplotám š Materiál: Obdélníkovšškruh De Buyer leha šHn tací vále ek Perforovanššplech as p ípravy: 50 minut + odpo ínek a pe ení Pro obdélníkovšškolá šo délce 30 cm: Sladké t sto s mandlí: zm klého másla mou kového cukru mandlové mouky 1 vejce hladké mouky T55 kuku i ného žkrobu Smíchejte zm klé máslo s mou kovšm cukrem, mandlovou moukou a solí.
3. Emulgujte sm s s vejcem, poté p idejte mouku a kuku i nšžkrob.
4. Rychle promíchejte a p esta te, jakmile m ýete vytvo it kouli.
5. Zabalte ji do fólie a dejte do lednice na alespo š30 minut.
6. Potė rozválejte t sto na tlouž ku 2 až 3 mm a vyloýte sv j máslem vymazanšškruh.
7. Propíchn te t sto, poté dejte do mrazáku na alespo š15 minut.
8. Potė pe te své t sto na slepo asi 20 minut p i 170 °C.
9. Po vyjmutí z trouby nechte vychladnout.
10. M kkšškolá šš jahodami: 1 vejce cukru jahodového pyrė hladké mouky T55 prážku do pe iva másla smetany na žlehání limetkové ž ávy mou kového cukru Rozpus te máslo a nechte ho mírn šychladnout.
11. lehejte vejce s cukrem, poté p idejte jahodové pyrė.
12. Vmíchejte prosátou mouku a prážek do pe iva, poté rozpuž né máslo a smetanu.
13. Nalijte t sto na plech do kruhu na kolá ša vložte do p edeh áté trouby na 170 °C na 12 minut.
14. Mezitím smíchejte limetkovou ž ávu s mou kovšm cukrem.
15. Po vyjmutí z trouby namo te kolá šdo p edchozí sm si, poté nechte vychladnout a kolá šrozkořte na polovinu.
16. Potė ho poloýte na dno kolá e.
17. Panna cotta z combawy a limetky: smetany na žlehání 1, agar-agar cukru K ra z jednoho combawy a

jednoho limetky Smíchejte ty ingredience a poté zahřejte směs, pravidelně šlehejte.

18. Když směs začne vařit, pokračujte v vaření po dobu 1 minuty, stále míchejte.

19. Poté nechte panna cotta vychladnout několik minut (občas ji promíchejte, aby se na povrchu nevytvořil film) a nalijte ji na dno koláče.

20. Dokončení: 300 až 350 jahod Když je panna cotta ztuhlá, nakrájejte jahody a položte je na koláč, nevyšší pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com