

Abrikostærte

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g blødt smør
- 100g sukker
- 1 vaniljestang (eller vaniljeekstrakt eller vaniljepulver)
- 1 knivspids blomstersalt
- 320g mel
- 30g blødt smør
- 30g flormelis
- 30g mandelmel
- 30g æg
- 7g majsstivelse
- 3 til 4 abrikoser, afhængig af deres størrelse
- 5 abrikoser
- 40g sukker
- 150g fløde med 35% fedtindhold
- 15g flormelis
- 1 vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller vaniljepulver
- 6 abrikoser

Préparation

1. Efter jordbærtærten på sablé diamant à la Maxime Frédéric, fik jeg lyst til at lave en identisk tærte men med abrikoser!
2. Dommen, jeg kunne lide den lige så meget som jordbærtærten, jeg har sjældent spist frugtærter med så meget smag, frugterne er bearbejdet på flere måder, dejen er super sprød, kort sagt ren lykke!
3. Og som bonus er tærten ikke svær at lave, den eneste udfordring er sablé diamant, som er mere skrøbelig end en klassisk sød dej, men jeg opfordrer dig til at kaste dig ud i det, du vil ikke fortryde det Udstyr: Canneleret bageform fra De BuyerMini vinklet spatula Bagerulle Ingredienser:Jeg brugte Norohy-vanilje fra Valrhona med koden ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele websitet (tilknyttet).
4. Bland det bløde smør med sukker, vanilje og salt.
5. Tilsæt derefter melet, gnid dejen med håndfladen for at inkorporere det godt og derefter pak dejen ind og lad den hvile i køleskabet mindst 30 minutter.
6. Smør derefter din tærteform og drys den med sukker.
7. Rul dejen ud til en tykkelse på 2-3 mm og læg den i tærteformen.
8. Læg det hele i køleskabet (eller fryseren, hvis det er muligt) i mindst 2 timer.
9. Forbag bunden i 15 minutter ved 170°C.
10. I mellemtiden forberedes mandelcremen.
11. Bland det bløde smør med flormelis, mandelmel, stivelse og citronskal.
12. Tilsæt ægget og bland godt.
13. Fordel mandelcremen i bunden af den forbagte dej og tilsæt de kvartede abrikoser.
14. Bages igen i 10 til 15 minutter ved 170°C.
15. Fjern formen, så snart den kommer ud af ovnen og vær forsigtig, dejen er skrøbelig.
16. Lad det køle af.
17. Skær abrikoserne i stykker.

18. Læg dem i en gryde med sukker og citronsaft og lad det simre ved lav varme, mens du regelmæssigt rører rundt, indtil du opnår en kompot-lignende tekstur (ca. 19. 30 minutter).
20. Lad det køle helt af i køleskabet.
21. Pisk fløden til flødeskum, tilsæt flormelis og vanilje.
22. Klar til montering.
23. Montering: 6 abrikoser Fordel et tyndt lag vaniljecreme over mandelcremen, glat og tilsæt derefter omkring 2/3 af kompoten.
24. Tilsæt derefter de halvverede abrikoser og tryk dem ned i kompoten.
25. Tilsæt resten af kompoten mellem og over abrikosskiverne, glat med en vinklet spatula og nyd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com