

Panna cotta tærte med jordbær, combawa og lime

Ingrédients

- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g mandelmel
- 1 æg
- 180g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 1 æg
- 35g sukker
- 55g jordbærpuré
- 55g hvedemel T55
- 2g bagepulver
- 15g smør
- 15g fløde
- 20g limejuice
- 15g flormelis
- 380g fløde
- 1,3g agar-agar
- 30g sukker
- 300 til 350g jordbær

Préparation

1. Her er jeg igen med en ny jordbærtærte!
2. Denne gang er jordbærene kombineret med en frisk panna cotta med combawa og lime, tilpasset de nuværende temperaturer Udstyr : Oblong cirkel De Buyer Piskeris Kagerulle Perforeret bageplade
Forberedelsestid : 50 minutter + hvile og bagning Til en oblong tærte på 30 cm i længden : Sød mandeldej : blødt smør flormelis mandelmel 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Bland det bløde smør med flormelis, mandelmel og salt.
3. Emulger blandingen med ægget, og tilsæt derefter hvedemelet og majsstivelsen.
4. Bland hurtigt, og stop så snart du kan forme en kugle.
5. Læg den i plastfolie og sæt den i køleskabet i mindst 30 minutter.
6. Rul derefter dejen ud til 2 til 3 mm tykkelse og læg den i din smurte cirkel.
7. Prik dejen, og læg den i fryseren i mindst 15 minutter.
8. Bag derefter din dej blindt i cirka 20 minutter ved 170°C.
9. Når den kommer ud af ovnen, lad den køle af.
10. Blød kage med jordbær : 1 æg sukker jordbærpuré hvedemel T55 bagepulver smør fløde limejuice flormelis Smelt smørret og lad det køle af.
11. Pisk æggene med sukkeret, og tilsæt derefter jordbærpuréen.
12. Tilsæt det sigtede hvedemel og bagepulver, derefter det afkølede smør og fløden.
13. Hæld dejen på en bageplade i cirklen til tærten og bag i den forvarmede ovn ved 170°C i 12 minutter.
14. I mellemtiden, bland limejuicen med flormelis.
15. Når kagen kommer ud af ovnen, gennemblød kagen med den tidligere blanding, lad den køle af og skær kagen over på højden.
16. Læg den derefter i bunden af tærten.

17. Panna cotta combawa & lime : fløde 1, agar-agar sukker Skallen fra en combawa og en lime
Bland de tre ingredienser, og varm blandingen op mens du pisker regelmæssigt.
18. Når blandingen koger, fortsæt med at koge i 1 minut, mens du stadig rører.
19. Lad derefter panna cottaen køle af i et par minutter (mens du rører ind imellem for at undgå dannelse af en film på overfladen) og hæld den i bunden af tærten.
20. Færdiggørelse : 300 til jordbær Når panna cottaen er stivnet, skær jordbærerne og læg dem på tærten, inden du nyder den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com