

Erdbeer-Panna-Cotta-Tarte mit Kaffirlimette und Limette

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelmehl
- 1 Ei
- 180g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 1 Ei
- 35g Zucker
- 55g Erdbeerpüree
- 55g Weizenmehl T55
- 2g Backpulver
- 15g Butter
- 15g Vollrahm
- 20g Limettensaft
- 15g Puderzucker
- 380g Vollrahm
- 1,3g Agar-Agar
- 30g Zucker
- 300 bis 350g Erdbeeren

Préparation

1. Ich bin zurück mit einem neuen Erdbeerkuchen!
2. Diesmal sind die Erdbeeren mit einer frischen Panna Cotta aus Korbawa und Limette kombiniert, die an die aktuellen Temperaturen angepasst ist Material : Oblanger Kreis De Buyer Schneebesen Backrolle Perforiertes Blech Zubereitungszeit : 50 Minuten + Ruhezeit und Backzeit Für einen oblongen Kuchen von 30 cm Länge : Süßer Mandelteig : weiche Butter Puderzucker Mandelmehl 1 Ei Weizenmehl T55 Maisstärke Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Mandelmehl und dem Salz.
3. Emulgieren Sie die Mischung mit dem Ei, fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
4. Vermischen Sie schnell und hören Sie auf, sobald Sie einen Ball formen können.
5. Wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Danach rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 2 bis 3 mm aus und legen ihn in Ihren gefetteten Kreis.
7. Stechen Sie den Teig ein, und legen Sie ihn für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank.
8. Backen Sie dann Ihren Teig etwa 20 Minuten lang bei 170°C.
9. Lassen Sie ihn nach dem Backen abkühlen.
10. Weicher Erdbeerkeks : 1 Ei Zucker Erdbeerpüree Weizenmehl T55 Backpulver Butter Vollrahm Limettensaft Puderzucker Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie abkühlen.
11. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, fügen Sie dann das Erdbeerpüree hinzu.
12. Integrieren Sie das gesiebte Mehl und das Backpulver, dann die abgekühlte Butter und die flüssige Sahne.
13. Gießen Sie den Teig auf ein Blech in den Tortenring und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 12 Minuten.
14. In der Zwischenzeit mischen Sie den Limettensaft mit dem Puderzucker.
15. Nach dem Backen tränken Sie den Keks mit der vorherigen Mischung, lassen ihn abkühlen und schneiden den Keks dann in der Höhe in zwei Hälften.

16. Legen Sie ihn dann in den Tortenboden.

17. Panna Cotta Kombawa & Limette : Vollrahm 1, Agar-Agar Zucker Die Zesten von einem Kombawa und einer Limette Mischen Sie die drei Zutaten und erhitzen Sie die Mischung unter regelmäßigem Rühren.

18. Wenn die Mischung kocht, kochen Sie sie 1 Minute lang weiter, während Sie ständig rühren.

19. Lassen Sie die Panna Cotta dann einige Minuten abkühlen (indem Sie sie gelegentlich umrühren, um die Bildung einer Haut an der Oberfläche zu vermeiden) und gießen Sie sie in den Tortenboden.

20. Sie sich verwöhnen lassen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com