

Tarte Panna Cotta mit Pfirsich und Eisenkraut

Ingrédients

- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 25g weiche Butter
- 37g Mandelpulver
- 5g Maisstärke
- 35g Puderzucker
- 25g Ei
- 1 Pfirsich
- 340g Vollrahm
- 1,2g Agar Agar
- 27g Kristallzucker
- 2 bis 3 Nektarinen, je nach Größe

Préparation

1. Ein neues sommerliches Tarte-Rezept heute, mit einer klassischen, aber dennoch köstlichen Kombination: Pfirsich und Verbene.
2. Wenn Sie Verbene nicht mögen oder keine haben, können Sie Ihre Sahne natürlich mit Vanille aromatisieren.
3. Abgesehen davon ist das Rezept sehr einfach, es erfordert nur ein wenig Geduld mit verschiedenen Ruhezeiten, aber es lohnt sich, um sich mit einem frischen und cremigen Dessert zu verwöhnen. **Material:** Teigrolle Mini-Winkelleiste Perforiertes Blech Oblonger Kreis De Buyer Zubereitungszeit: 50 Minuten + Ruhezeit + 30 Minuten Backzeit Für 6/8 Personen: Der Teig: weiche Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Ei Mehl T55 Maisstärke Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelpulver.
4. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei hinzu und dann das Mehl und die Maisstärke.
5. Rühren Sie schnell, um eine homogene Kugel zu erhalten, dann den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lagern.
6. Anschließend den Teig auf 2mm Dicke ausrollen.
7. Die zuvor gebutterte Form auslegen und dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.
8. Mandelcreme: weiche Butter Mandelpulver Maisstärke Puderzucker Ei 1 Pfirsich Mischen Sie die weiche Butter mit dem Mandelpulver, der Maisstärke und dem Puderzucker.
9. Anschließend das Ei hinzufügen und gut verrühren.
10. Die Mandelcreme auf den Teigboden gießen und den geschälten und in Scheiben geschnittenen Pfirsich hinzufügen.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 35 Minuten backen, der Teig sollte goldbraun und die Mandelcreme gar sein.
12. Abkühlen lassen.
13. Die Panna Cotta: Vollrahm 1, Agar Agar Kristallzucker Zehn frische Verbenaenblätter Erhitzen Sie die Sahne mit den Verbenaenblättern, dann die Pfanne bedecken und mindestens 3 Stunden ziehen lassen (ich habe sie über Nacht stehen lassen).
14. Anschließend alle Zutaten in einem Topf gut vermischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
15. Den Kochvorgang 1 Minute fortsetzen, dann zum Entfernen der Verbenaenblätter abseihen und abkühlen

lassen.

16. Anschließend das Panna Cotta auf die Tarte gießen und mindestens 1 bis 2 Stunden kalt stellen, bis es fest ist.

17. Die Fertigstellung: 2 bis 3 Nektarinen, je nach Größe Die Nektarinen waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

18. Auf der Tarte anrichten und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com