

Knusprige Tarte mit Schlagsahne

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 1 Ei
- 155g Mehl
- 50g Maisstärke
- 15g Kakaopulver
- 60g Praliné
- 30g Jivara oder 40% Milkschokolade
- 45g zerbröselte Dentelle-Crêpes
- 250g Vollrahm
- 55g Puderzucker

Préparation

1. Brauchen Sie ein leckeres und schnelles Dessert?
2. Hier ist ein Sahnetarte, das Ihre Erwartungen erfüllen wird Das Rezept ist sehr einfach und schnell zuzubereiten, vor allem, da Sie es nach Ihren eigenen Zutaten personalisieren können: ein zweifarbiger süßer Teig wie meiner, klassisch mit Mandeln oder Haselnüssen, Verwendung von Praliné (oder Nussmus, wenn Sie es eilig haben) und der Schokolade Ihrer Wahl, Spritzen der Sahne.
3. es liegt an Ihnen!
4. Material : Backrolle Saint-Honoré-Tülle von de Buyer Tarte-Ring von de Buyer 20 cm Lochblech Spritzbeutel
Zutaten : Ich habe das Vanillepulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht-aktiv).
5. Ich habe die Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (aktiv).
6. Zubereitungszeit : 40 Minuten + 15 Minuten Backzeit + Ruhezeit Für eine Tarte von 20cm Durchmesser:
Zweifarbiger süßer Teig: weiche Butter Puderzucker Haselnusspulver 1 Ei Mehl Maisstärke Kakaopulver
Vermengen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Haselnusspulver.
7. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei, dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
8. Teilen Sie den Teig in zwei gleiche Teile und fügen Sie den Kakao in eine der beiden Teige hinzu.
9. Schnell mischen, um eine homogene Kugel zu erhalten, dann die Teige einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
10. Dann teilen Sie jeden Teig in kleine Stücke und rollen Sie sie auf eine Dicke von 2 bis 3 mm aus, um einen zweifarbigen Teig zu erhalten, und formen Sie Ihren Ring.
11. Um diesen unregelmäßigen Effekt des Teigs zu erzielen, habe ich zuerst den Kreis der Tartbasis ausgeschnitten, dann einen 2 cm breiten Streifen, den ich auf einer Seite mit dem Messer unregelmäßig geformt habe.
12. Schließlich habe ich diesen Streifen um den gesamten Rand der Tarte gelegt.
13. Legen Sie Ihren Ring für mindestens 2 Stunden, idealerweise mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
14. Backen Sie im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 15 bis 20 Minuten und lassen Sie es vollständig abkühlen.
15. Knuspriges Praliné: Praliné Jivara oder 40% Milkschokolade zerbröselte Dentelle-Crêpes Schmelzen

Sie die Schokolade, dann fügen Sie das Praliné und die zerbröselten Dentelle-Crêpes hinzu.

16. Verteilen Sie das Knusprige auf dem Boden der Torte.

17. Vanillesahne: Vollrahm Puderzucker Vanillepulver nach Belieben Schlagen Sie die Sahne auf, bis Sie eine Schlagsahne erhalten, dann fügen Sie den Puderzucker und die Vanille hinzu.

18. Spritzen oder verteilen Sie die Sahne auf der Tarte (ich habe eine Saint-Honoré-Tülle verwendet), und dann genießen Sie es!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com