

Aprikota torto

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g da pomada butero
- 100g da sukero
- 1 vanilgusto (a ekstrakto a pulvoro de vanilo)
- 1 pin o da floresa salo
- 320g da faruno
- 30g da pomada butero
- 30g da glazursukero
- 30g da migdalpulvoro
- 30g da ovoj
- 7g da maizfaruno
- 3 is 4 abrikotoj depende de ilia grandeco
- 5 abrikotoj
- 40g da sukero
- 150g da likva kremo je 35% da grasa o
- 15g da glazursukero
- 1 vanilgusto a ekstrakto a pulvoro de vanilo
- 6 abrikotoj

Préparation

1. Post la fragotorto sur diamanta sablo la Maxime Frédéric, mi volis fari saman torton, sed kun abrikotoj!
2. Verdikto, mi same uis kiel la fragotorton, mi malofte man is fruktajn tortojn kun tiom da gustoj, la fruktoj estas prilaboritaj de pluraj manieroj, la pasto estas ultra krusteca, mallonge, plena feli o!
3. Kaj bonuso, la torto ne estas malfacila por fari, la sola malfacileco estas la diamanta sablo kiu estas pli fragila ol klasika dol a pasto, sed mi konsilas al vi elprovi, vi ne pentos Materialo : Onduleca ringo De BuyerMini fleksita spatelo Kuirilarulo Ingrediencoj :Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% de rabato en iu la retejo (aliancita).
4. Miksu la pomadan buteron kun la sukero, la vanilo kaj la salo.
5. Aldonu poste la farunon, frotu la paston per la mano por bone integri in, poste envolvu la paston kaj lasu in ripozi en la fridujo almena 30 minutojn.
6. Poste, buterumu vian tortoringon kaj aspergu in per granula sukero.
7. Ruli u la paston je dikeco de 2-3mm kaj metu in en la tortoringon.
8. Metu ion en la fridujon (a la frostujo se eblas) almena 2 horojn.
9. Anta kuiru la tortofundon 15 minutojn je 170°C.
10. Dume, preparu la citronan migdalkremon kun abrikotoj.
11. Miksu la pomadan buteron kun la glazursukero, la migdalpulvoro, la maizo kaj la citрона zestoj.
12. Aldonu la ovon kaj bone miksu.
13. Distribuu la migdalkremon e la fundo de la anta kuirita pasto kaj aldonu la abrikotojn tran itajn je kvaronoj.
14. Cuire encore 10 à 15 minutes à 170°C.
15. Enlevez l’anneau dès la sortie du four avec précaution, la pâte est fragile.
16. Laissez refroidir.
17. Tran u la abrikotojn je pecoj.
18. Metu ilin en kaserolon kun la sukero kaj la citronsuko, poste kuiru e malalta fajro dum regula movado is vi

havas kompota teksturon (irka 30 minutoj).

19. Lasu tute malvarmi ĝi en la fridujo.

20. Batu la likvan kremon ĝis kremo, poste aldonu la glazursukeron kaj la vanilon.

21. Plu al la muntado.

22. Muntado: 6 abrikotoj Distribuu fajnegan tavolo da vanelkremo sur la migdalkremo, glatigi kaj poste aldonu ĝis 2/3 de la kompoto.

23. Aldonu poste la abrikotojn tran itajn je duonoj kaj enprofundigu ilin en la kompoto.

24. Aldonu la restantan kompota ĝon inter kaj sur la pecoj de abrikotoj, glatigi per fleksita spatelo kaj fine ĝuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com