

Fresa tarteto (inspirita de Maxime Frédéric, Pleincœur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Inter la desertoj, kiujn mi vidis pasadi en la sociaj retoj en la lastaj semajnoj, la frajtarta de Maxime Frédéric proponita en lia pâtisserie Pleincœur tre instigis min.
2. Ne estante en Parizo (voja o reen kaj reen en TGV pro frajtarta ajnis iom troa), mi decidis provi fari kopion de tiu tarta kun la informoj donitaj en ilia retejo kaj sur ilia Instagram-konto.
3. Jen do la rezulto, bonega frajtarta kun multe da gusto kaj fre eco, kaj mi aparte atis la uzon de la diamanta sablo kiel bazo de la tarta, i estas pli delikata ol klasika dol a pasto sed vere bonega!
4. Materialo : Cirklo kanela De BuyerMini spatulo kun kurboRulilo por bakadoIngrediencoj :Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Miksu la buteron pomade kun la sukero, la vanilo kaj la salo.
6. Poste, aldonu la farunon, premu la paston kun la palmo de la mano por bone enigi in, poste envolvu la paston kaj lasu in ripozi en la fridujo almena 30 minutojn.
7. Poste, buteru vian tarta cirklon kaj pulvori in per sukero.
8. Disvastigu la paston sur 2-3mm dikeco kaj meti in en la tarta cirklon.
9. Metu ion en la fridujo (a en la frostujo se eble) almena 2 horojn.
10. Anta bakigu la fundon de la tarta dum 15 minutoj je 170°C.
11. Dum tiu tempo, preparu la almondkremon.
12. Miksu la buteron pomade kun la pulvora sukero, la almondpulvoro, la maizstarko kaj la citronzestoj.
13. Aldonu la ovon kaj bone miksu.
14. Disvastigu la almondkremon sur la fundo de la anta bakita pasto kaj aldonu la frajtojn tran itajn en pecojn.
15. Bakigu denove dum 10 is 15 minutoj je 170°C.
16. Forigu la cirklon tuj post elpreno el la forno, estu singarda, la pasto estas delikata.
17. Lasu malvarmi i.
18. Forigu la foliojn de la frajtoj kaj tran u ilin en pecojn.
19. Metu ilin en kaserolon kun la sukero kaj la citronsuko, poste kuiru je malalta varmeco, miksante regule is vi atingas kompota on (irka 30 minutoj).
20. Lasu malvarmi i tute en la fridujo.
21. Batigu la likvan kremujon en chantilly, poste aldonu la pulvoran sukero kaj la vanilon.
22. Pasu al la kunmetado.
23. Pleincœur, li komencas per disvastigi la vanilan kremon anta ol meti la kompota on, mi eraris kaj faris inverse, vi decidu Do disvastigu maldikan tavolon de vanila kremon sur la almondkremon, glatu kaj poste aldonu irka 2/3 de la kompota o.
24. Aldonu poste la frajtojn tran itajn en pecetojn kaj enmetu ilin en la kompota on.
25. Aldonu la reston de la kompota o inter kaj sur la pecoj de frajtoj, glatu kun spatulo kun kurbo kaj fine uu!