

Torto panna cotta fragaro, kombava kaj limeto

Ingrédients

- 60g da butero pomade
- 90g da pulvora sukero
- 30g da migdala polvo
- 1 ovo
- 180g da faruno T55
- 50g da maizena
- 1 ovo
- 35g da sukero
- 55g da frajta pureo
- 55g da faruno T55
- 2g da kemia levilo
- 15g da butero
- 15g da plena likva kremo
- 20g da limon suko
- 15g da pulvora sukero
- 380g da plena likva kremo
- 1,3g da agar-agar
- 30g da sukero
- 300 is 350g da frajtoj

Préparation

1. Mi revenis kun nova frajta torto!
2. i-foje la frajtoj estas asociitaj kun panna cotta kombawa kaj fre a limon, adaptita al la nuna temperaturo
Materialo : Oblonga cirklo De Buyer Fouet Rouleau à pâtisserie Perforita plado Preparada tempo : 50 minutoj + ripozo kaj bakado Por oblonga torto de 30cm longa : Sukra pasto kun migdaloj : da butero pomade da pulvora sukero da migdala polvo 1 ovo da faruno T55 da maizena Miksu la buteron pomade kun la pulvora sukero, la migdala polvo kaj la salo.
3. Emulgu la miksa on kun la ovo, poste aldonu la farunon kaj la maizena.
4. Miksu rapide, kaj haltu tuj kiam vi povas formi bulon.
5. Filmu in kaj metu in en la fridujon dum almena 30 minutoj.
6. Poste, disvastigu la paston sur 2 is 3mm dikeco kaj meti in en vian buteritan cirklon.
7. Piku la paston, poste metu in en la frostigilon dum almena 15 minutoj.
8. Poste, baku vian paston blanke dum irka 20 minutoj je 170°C.
9. Post elpreno el la forno, lasu malvarmi i.
10. Mola biskvito kun frajtoj : 1 ovo da sukero da frajta pureo da faruno T55 da kemia levilo da butero da plena likva kremo da limon suko da pulvora sukero Fandi la buteron kaj poste lasi in malvarmeti i.
11. Batadu la ovojn kun la sukero, poste aldonu la frajtan pureon.
12. Inkorporu la farunon kaj la siftitan levilon, poste la malvarmetitan buteron kaj la likvan kremon.
13. Versu la paston sur pladon en la torta cirklo kaj baku en la anta varmita forno je 170°C dum 12 minutoj.
14. Dum tiu tempo, miksu la limon sukon kun la pulvora sukero.
15. Post elpreno el la forno, imbibu la biskviton kun la anta a miksa o, poste lasu malvarmi i kaj tran u la biskviton en duonon la la alto.
16. Poste, metu in en la fundon de la torto.

17. Panna cotta kombawa & limon : da plena likva kremo 1, da agar-agar da sukero La zesto de unu kombawa kaj unu limono Miksu la tri ingrediencojn, poste varmigu la miksaĵon dum vi regulare batadas.
18. Kiam la miksaĵo estas je bolado, da rigu la kuiradon dum 1 minuto, ĝi iam remuante.
19. Poste, lasu la panna cotta malvarmi i kelkajn minutojn (remu ĝin de tempo al tempo por eviti la formadon de filmo sur la surfaco) kaj versu ĝin en la fundon de la torto.
20. Finaj detaloj : 300 is da fraĵoj Kiam la panna cotta estas firmiĝinta, tranĉu la fraĵojn kaj metu ilin sur la torton antaŭ ol ĝi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com