

Fritita citronpaj o (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g da faruno T55
- 50g da terpomo-fecoj
- 90g da pulvora sukero
- 1g da vanila pulvoro a 1 vanila podeto gratita
- 30g da migdal-pulvoro
- 1g da fina salo
- 95g da dol a butero
- 50g da tuta ovo (irka 1 ovo)
- 200g da sukero (mi metis 175)
- 300g da tuta ovo (irka 6 ovojn)
- 160g da flava citrono-suko
- 160g da dika kremujo kun 35% graso

Préparation

1. Mi trovigis ĉi tiun recepton en la retejo de la Akademio de Gustoj, citronan tarton sed tute ne klasikan.
2. Ĉi tiu konsistas el aparato, kiu kuiras en la forno, kaj kiu donas thick tarton similan al flano, kun tre kremeca kaj citrono-teksturo kaj bone krusteca pasto.
3. Mi klarigas ĉin sube, mi ne sekvis la recepton de dol a pasto, mi pensas, ke vi povas fari ĉi tiun torton kun la pasto de via elekto, dum vi anta kuiras ĉin.
4. Por ĉi tiu citrono-tarto, ne estas merenguo sed necesas pli da pacienco ar, same kiel por flano, ĉi devas tute malvarmeti ĉi.
5. T da terpomo-fecoj da pulvora sukero da vanila pulvoro a 1 vanila podeto gratita da migdal-pulvoro da fina salo da dol a butero da tuta ovo (irka 1 ovo)Mi ne faris ĉi tiun paston, mi uzis malgrandan reston de dol a pasto kun hazelo (kiu tre bone kongruas kun citrono) por ĉi tiu tarto.
6. Mi ne havis multe, do mi simple faris cirklon de pasto, kiun mi metis en la fundon de mia cirklo (kiel por cheesecake) kaj kiun mi anta kuiris dum irka dudek minutoj.
7. Tamen mi donas al vi la originalan recepton kaj la proceduron ĉi tie :Kremu la buteron kun la pulvora sukero kaj la vanilo.
8. Aldonu la salon kaj la migdal-pulvoron.
9. Enmetu la ovon, poste finfine la farunon kaj la terpomo-fecojn.
10. Metu la paston en la malvarmon dum almena 30 minutoj, poste malplatu ĉin kaj enmetu en cirklon de 18cm diametro kaj 4 is 5cm alteco.
11. Metu la cirklon en la frostigilon dum minimumo 20 minutoj.
12. Poste, anta varmigu la fornon je 180°C, metu aluminian paperon en la fundon de la tarta formo, kovru kun rizo (a sekaj faboj, ceramikaj pilkoj.
13.) kaj enfornu dum 20 minutoj.
14. Forigu la rizon kaj la aluminian paperon, kaj enfornu denove je 130°C is la pasto estas seka kaj bone ora.
15. La zesto de 2 flavaj citronoj da sukero (mi metis 175) da tuta ovo (irka 6 ovojn) da flava citrono-suko da dika kremujo kun 35% grasoMiksu la sukeron kun la citronaj zestoj (vi povas fari tion anta e, via tarto estos pli parfumita).
16. Aldonu la ovojn, batetu bone, poste enmetu la citronan sukon.
17. Prenu iom da ĉi tiu miksa o, kaj miksu ĉin kun la dika kremujo por malstre ĉi ĉin.

18. Poste, re etu en la efan miksa on kaj movu is vi havas homogenan kremon.
19. Versu en la kuiritan tarton, skumu la surfacon por forigi la grandajn bullojn.
20. Enfornu denove je 130°C dum 40 is 45 minutoj.
21. Lasu tute malvarmi i anta ol forigi la formon.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com