

Tarta de panna cotta de melocotón y verbena

Ingrédients

- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 25g de mantequilla a punto de pomada
- 37g de almendra molida
- 5g de maicena
- 35g de azúcar glas
- 25g de huevo
- 1 melocotón
- 340g de nata líquida entera
- 1,2g de agar agar
- 27g de azúcar refinada
- 2 a 3 nectarinas según su tamaño

Préparation

1. Una nueva receta de tarta muy veraniega hoy, con una combinación clásica pero deliciosa: melocotón y verbena.
2. Si no te gusta la verbena o no la tienes, por supuesto puedes aromatizar tu crema con vainilla.
3. Aparte de eso, la receta es muy simple, solo requiere un poco de paciencia con diferentes tiempos de reposo, pero vale la pena para disfrutar de un postre fresco y cremoso. **Material:** Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Círculo oblongo De Buyer **Tiempo de preparación:** 50 minutos + reposo + 30 minutos de cocción **Para 6/8 personas:** La masa: de mantequilla a punto de pomada de azúcar glas de almendra molida 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla a punto de pomada con el azúcar glas y la almendra molida.
4. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el huevo y luego la harina y la maicena.
5. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuélvela en film y ponla en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
6. Luego, extiende la masa a 2mm de grosor.
7. Forra tu círculo previamente engrasado, luego colócalo en el refrigerador por un mínimo de 2 horas.
8. Crema de almendra: de mantequilla a punto de pomada de almendra molida de maicena de azúcar glas de huevo 1 melocotón Mezcla la mantequilla a punto de pomada con la almendra molida, la maicena y el azúcar glas.
9. Luego añade el huevo y mezcla bien.
10. Vierte la crema de almendra sobre el fondo de la tarta y añade el melocotón pelado y cortado en rodajas.
11. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante unos 35 minutos, la masa debe estar dorada y la crema de almendra cocida.
12. Deja enfriar.
13. La panna cotta: de nata líquida entera 1, de agar agar de azúcar refinada Una decena de hojas de verbena fresca Calienta la nata con las hojas de verbena, luego cubre la olla y deja infusionar al menos 3 horas (yo la dejé una noche).

14. Luego, mezcla todos los ingredientes en una olla removiendo bien y lleva a ebullición, siempre removiendo regularmente.
15. Continúa la cocción durante 1 minuto, luego cuela para eliminar las hojas de verbena y deja enfriar.
16. Luego, vierte la panna cotta sobre la tarta y vuelve a colocar en frío por un mínimo de 1 a 2 horas hasta que cuaje.
17. Los acabados: 2 a 3 nectarinas según su tamaño Lava las nectarinas y luego córtalas en rodajas muy finas.
18. Colócalas sobre la tarta y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com