

Tarta de albaricoque, vainilla y aceite de oliva

Ingrédients

- 2 yemas de huevo
- 75g de azúcar
- 75g de mantequilla pomada
- 100g de harina
- 5g de levadura química
- 200g de crema líquida
- 20g de azúcar glas (ajustar según la dulzura de tus albaricoques y tus gustos)
- 1 vaina de vainilla
- 7 albaricoques
- 40g de azúcar

Préparation

1. ¡Una tarta de temporada muy simple hoy!
2. Sobre una base de sablé bretón, de esta manera no es necesario forrar un aro de tarta, relleno de una chantilly de vainilla muy fácil y albaricoques asados, en resumen, una receta que requiere poco tiempo, ingredientes y equipo para deleitar a todos con el postre.
3. Equipo: Aro 18cm Placa perforada Ingredientes: Usé la vainilla de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 30 minutos + 35 minutos de cocción Para una tarta de 18cm de diámetro: Sablé bretón: 2 yemas de huevo de azúcar de mantequilla pomada de harina de levadura química Bate las yemas con el azúcar y luego añade la mantequilla bien pomada.
5. Cuando la mezcla sea homogénea, añade la harina y la levadura.
6. Forma una bola, luego extiéndela ligeramente entre dos hojas de papel de horno.
7. Coloca el sablé en el refrigerador durante un mínimo de 1h30.
8. Luego, extiéndelo en un aro de 18cm de diámetro, y hornéalo en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
9. Retira el aro y luego deja enfriar.
10. Chantilly de vainilla: de crema líquida de azúcar glas (ajustar según la dulzura de tus albaricoques y tus gustos) 1 vaina de vainilla Bate la crema líquida con el azúcar glas y la vainilla hasta obtener una chantilly firme.
11. Extiéndela sobre el sablé bretón.
12. Albaricoques asados: 7 albaricoques de azúcar Aceite de oliva Una rama de romero Corta los albaricoques en dos, y dispónlos en una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
13. Espolvoréalos con el azúcar, el romero y rocíalos con un poco de aceite de oliva, hornéalos en el horno precalentado a 160°C durante unos veinte minutos.
14. Cuando estén fríos, colócalos sobre la chantilly, ¡y disfruta!