

Tarta de galleta y frambuesa

Ingrédients

- 75g de mantequilla pomada
- 40g de azúcar moscovado
- 30g de azúcar en grano
- 30g de huevo entero
- 120g de harina
- 1,5g de levadura química
- 100g de pepitas de chocolate negro
- 50g de pistachos picados
- 175g de nata líquida entera
- 20g de azúcar glas
- 250g de frambuesas

Préparation

1. Una última receta que recuerda al verano, realizada hace algún tiempo ya, pero que aún no había tenido tiempo de publicar: una tarta de frambuesa, con una base de galleta de pistacho y chocolate.
2. La receta es súper simple y rápida de preparar, y puedes variarla con frutos secos, chocolate y la fruta de tu elección según la temporada.
Material : Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Círculo oblongo
De Buyer Ingredientes : He utilizado los pistachos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. Tiempo de preparación: 45 minutos Para 8 personas : La galleta: de mantequilla pomada de azúcar moscovado de azúcar en grano de huevo entero de harina 1, de levadura química de pepitas de chocolate negro de pistachos picados Mezclar la mantequilla pomada con los dos azúcares.
4. Luego, añadir el huevo, después la harina y la levadura.
5. Terminar incorporando las pepitas de chocolate y los pistachos picados.
6. Extender la masa en un molde de tarta enmantequillado, luego ponerla en el refrigerador mientras se precalienta el horno a 220°C.
7. Luego, horneamos la galleta, y después de 2 minutos de cocción, bajamos la temperatura a 180°C.
8. Continuamos cocinando aproximadamente 8 minutos más, la galleta debe estar bien dorada.
9. Déjala enfriar antes de desmoldarla y continuar con la receta.
10. La crema chantilly: de nata líquida entera de azúcar glas Montar la nata líquida en chantilly con el azúcar, luego extenderla sobre la galleta formando bolas alrededor y extendiéndola más finamente en el centro.
11. Acabados: de frambuesas Algunos pistachos Coloca las frambuesas sobre la chantilly, luego añade algunos pistachos.