

Tarta crujiente con nata montada

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 155g de harina
- 50g de maicena
- 15g de cacao en polvo
- 60g de praliné
- 30g de Jivara o chocolate con leche 40%
- 45g de crepes dentelle desmenuzadas
- 250g de crema líquida entera
- 55g de azúcar glas

Préparation

1. ¿Necesitas un postre delicioso y rápido?
2. Aquí tienes una tarta con nata montada que cumplirá con tus expectativas. La receta es muy simple y rápida de realizar, especialmente porque puedes personalizarla según lo que tengas a mano: una masa dulce bicolor como la mía, o bien clásica de almendra o avellana, usando praliné (o incluso puré de frutos secos si tienes prisa) y el chocolate de tu elección, el enmangado de la nata montada.
3. ¡a jugar!
4. Material: Rodillo para repostería Boquilla Saint Honoré de Buyer Molde de tarta de Buyer 20cm Bandeja perforada Bolsas para manga pastelera Ingredientes: Usé polvo de vainilla Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Usé chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 40 minutos + 15 minutos de cocción + reposo Para una tarta de 20cm de diámetro: Masa dulce bicolor: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de harina de maicena de cacao en polvo Mezcla la mantequilla bien pomada con el azúcar glas y el polvo de avellana.
7. Cuando la mezcla esté homogénea, añade el huevo, luego la harina y la maicena.
8. Divide la masa en dos partes iguales, luego añade el cacao en una de las dos masas.
9. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve las masas en film plástico y mételas en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
10. Luego, divide cada masa en pequeños trozos y extiéndelos con un grosor de 2 a 3 mm, de manera que tengas una masa bicolor, y forra tu molde.
11. Para tener este efecto irregular de la masa, primero corté el círculo de la base de la tarta, luego una tira de 2 cm de ancho que recorté con un cuchillo creando las irregularidades en un lado.
12. Finalmente, añadí esta tira a todo el contorno de la tarta.
13. Coloca tu molde en el refrigerador por al menos 2 horas, idealmente mínimo 6 horas o incluso una noche.
14. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante 15 a 20 minutos, luego deja enfriar completamente.
15. Crujiente de praliné: de praliné de Jivara o chocolate con leche 40% de crepes dentelle desmenuzadas Derrite el chocolate, luego añade el praliné y las crepes dentelle desmenuzadas.

16. Extiende el crujiente en el fondo de la tarta.
17. Nata montada de vainilla: de crema líquida entera de azúcar glas Vainilla en polvo al gusto Bate la crema hasta que se monte, luego añade el azúcar glas y la vainilla.
18. Manga o extiende la nata montada sobre la tarta (usé una boquilla Saint Honoré), ¡y finalmente, disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com