

Aprikoositorttu

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 20 cm halkaisijaltaan olevaan torttuun:
- 225 g pehmeää voita
- 100 g sokeria
- 1 vaniljatanko (tai vaniljauutetta tai vaniljajauhetta)
- 320 g jauhoja
- 30 g pehmeää voita
- 30 g tomusokeria
- 30 g mantelijauhetta
- 30 g kananmunaa
- 7 g maissitärkkelystä
- 1 sitruunan kuori
- 5 aprikoosia
- 40 g sokeria
- 150 g kermavaahtoa, 35 % rasvaa
- 15 g tomusokeria
- 1 vaniljatanko tai vaniljauutetta tai vaniljajauhetta
- 6 aprikoosia

Préparation

1. Mansikka-timantti-murekkeleivonnaisen jälkeen à la Maxime Frédéric, halusin tehdä samanlaisen tortun, mutta aprikooseista!
2. Tuomio: pidin siitä yhtä paljon kuin mansikkatortusta, harvoin olen syönyt hedelmätorttuja, joissa on niin paljon makua; hedelmät on valmistettu monella tavalla, taikina on erittäin rapea, lyhyesti sanottuna pelkkää iloa!
3. Ja bonuksena torttu ei ole vaikea tehdä, ainoa vaikeus on timantti-murekekeksi, joka on herkempi kuin perinteinen makea taikina, mutta suosittelen, että yritätte, ette tule katumaan Välineet: Aaltoreunainen piirakkarengas De BuyerMini kulmaspatula Kaulin Ainesosat :Käytin Norohy-vaniljaa Valrhona : koodi ILETAITUNGATEAU, saat 20 % alennuksen koko sivustosta (kumppanuus).
4. Sekoita pehmeä voi sokerin, vaniljan ja suolan kanssa.
5. Lisää sitten jauhot, nypi taikina kämmenelläsi hyvin sekoittaaksesi sen, kääri sitten taikina kelmuun ja jätä jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
6. Voitele piirakkarengas ja ripottele se sokerilla.
7. Kauli taikina 2-3 mm paksuiseksi ja muotoile se piirakkarenkaaseen.
8. Laita kaikki jääkaappiin (tai pakastimeen, jos mahdollista) vähintään 2 tunniksi.
9. Esipaista torttupohjaa 15 minuuttia 170°C:ssa.
10. Valmista sillä välin mantelikerma.
11. Sekoita pehmeä voi tomusokerin, mantelijauheen, tärkkelyksen ja sitruunankuoren kanssa.
12. Lisää kananmuna ja sekoita hyvin.
13. Levitä mantelikermatäyte esipaistetulle torttupohjalle ja lisää neljään osaan leikatut aprikoosit.
14. Paista uudelleen 10–15 minuuttia 170°C:ssa.
15. Poista rengas heti uunista oton jälkeen varoen, sillä taikina on herkkää.
16. Anna jäähtyä.
17. Leikkaa aprikoosit paloiksi.

18. Laita ne kattilaan sokerin ja sitruunamehun kanssa ja keitä miedolla lämmöllä säännöllisesti sekoittaen, kunnes saat kompotin tekstuurin (noin 30 minuuttia).

19. Anna jäähtyä jääkaapissa.

20. Vaahdota kerma kermavaahdoksi, lisää sitten tomusokeri ja vanilja.

21. Siirry kokoamiseen.

22. Kokoaminen: 6 aprikoosia Levitä ohut kerros vaniljakermaa mantelikerman, tasoita ja lisää noin 2/3 kompotista.

23. Lisää lopuksi puolitetut aprikoosit ja paina ne kompotin sisään.

24. Lisää jäljelle jäänyt kompotti aprikoosipalojen väliin ja niiden päälle, tasoita kulmaspatulalla ja lopuksi nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com