

Panna cotta -mansikkatorttu, combawa & limetti

Ingrédients

- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g mantelijauhetta
- 1 kananmuna
- 180g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 1 kananmuna
- 35g sokeria
- 55g mansikkasurvosta
- 55g T55-jauhoja
- 2g levinjauhetta
- 15g voita
- 15g täysmaitoa
- 20g limettimehua
- 15g tomusokeria
- 380g täysmaitoa
- 1,3g agar-agar
- 30g sokeria

Préparation

1. Olen taas täällä uuden mansikkapiirakan kanssa!
2. Tällä kertaa mansikat on yhdistetty raikkaaseen combawa- ja limettipanna cottaan, joka sopii nykyisiin lämpötiloihin Tarvikkeet : Pitkä De Buyer -muotti Vispilä Kaulin Reikälevy Valmistusaika : 50 minuuttia + lepo ja paistaminen Pitkälle piirakalle, jonka pituus on 30 cm : Makea mantelitaikina : pehmeää voita tomusokeria mantelijauhetta 1 kananmuna T55-jauhoja maissitärkkelystä Sekoita pehmeä voi tomusokerin, mantelijauheen ja suolan kanssa.
3. Emulgoi seos kananmunan kanssa, lisää sitten jauhot ja maissitärkkelys.
4. Sekoita nopeasti ja lopeta heti, kun voit muotoilla pallon.
5. Kääri se kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
6. Levitä taikina 2-3 mm paksuiseksi ja vuoraa voideltu muotti.
7. Pistele taikinaa, ja laita se pakastimeen vähintään 15 minuutiksi.
8. Paista taikinaa tyhjillään noin 20 minuuttia 170°C:ssa.
9. Ota uunista ja anna jäähtyä.
10. Pehmeä mansikkakakku : 1 kananmuna sokeria mansikkasurvosta T55-jauhoja levinjauhetta voita täysmaitoa limettimehua tomusokeria Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
11. Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää sitten mansikkasurvos.
12. Sekoita siivilöidyt jauhot ja levinjauhe, sitten sulatettu voi ja kerma.
13. Kaada taikina pellille piirakkamuottiin ja paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 12 minuuttia.
14. Samaan aikaan sekoita limettimehu tomusokerin kanssa.
15. Ota uunista, kostuta kakku edellisellä seoksella, anna jäähtyä ja leikkaa kakku kahtia pituussuunnassa.
16. Aseta se sitten piirakan pohjalle.
17. Panna cotta combawa & limetti : täysmaitoa 1, agar-agar sokeria Yhden combawan ja limetin kuoret Sekoita kolme ainesosaa, kuumenna seosta samalla sekoittaen.

18. Kun seos kiehuu, jatka kypsentämistä 1 minuutti, sekoittaen koko ajan.
19. Anna sitten panna cotan jäähtyä muutama minuutti (sekoita sitä välillä, jotta pinnalle ei muodostu kalvoa) ja kaada se piirakan pohjalle.
20. Viimeistelyt : 300- mansikoita Kun panna cotta on jähmettynyt, leikkaa mansikat ja aseta ne piirakan päälle ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com