

Citromhabos pite

Ingrédients

- 180g puha vaj
- 115g porcukor + 3 ev kanál
- 55g mogyorópor
- 4 tojás
- 60g tojásfehérje
- 150g T55 liszt
- 63g kukoricakeményít + 3 ev kanál
- 355g kristálycukor
- 2,5g agar-agar
- 195g citromlé
- 15g tej
- 9 citrom héja
- 10g zselatin
- 40g glükózsirup
- 30 cm hosszú tortához / 8 f re :
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mogyorópor
- 1 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 225g víz
- 50g kristálycukor
- 2,5g agar-agar
- 100g citromlé
- 3 citrom finomra vágott héja
- 10g zselatin
- 200g kristálycukor
- 40g glükózsirup
- 60g tojásfehérje
- 60g víz
- 2 citrom héja
- 25g puha vaj
- 25g porcukor
- 25g mogyorópor
- 5g kukoricakeményít
- 15g tej
- 1 citrom héja
- 3 tojás
- 105g kristálycukor
- 3 citrom héja
- 8g kukoricakeményít
- 95g citromlé
- 95g vaj

Préparation

1. És mi lenne, ha egy kicsit megváltoztatnánk a citromhabos tortát?
2. Íme a citromtortám, ezúttal habcsókkal.
3. El re elkészítettem a habcsókot, és a tortát kis kockákkal díszítettem, de az utolsó pillanatban is elkészítheted, és közvetlenül a tortára is nyomhatod vagy kanállal elkenheted, mint az olasz habcsók esetében.

4. A tésztához és a krémhez mogorót használtam, mert imádom a citrommal való kombinációt, de készíthetsz mandulás vagy pisztáciás változatot is az ízlésed szerint Végül a citromzselé nem kötelező, de lehet séget ad egy plusz savanykás íz hozzáadására, ami jól ellensúlyozza a habcsók édességét!
5. Eszközök :De Buyer ovális forma Microplane reszel A habcsókhoz a Kenwood Cooking Chef-t használtam: FLAVIE kód = 3 választható kiegészítő ajándék a Cooking Chef vásárlásakor / kereskedelmi együttműködés.
6. Használtam a sütőhengert, a perforált tepsit, Guy Demarle hajlított spatulát: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándék az első rendeléskor / kereskedelmi együttműködés.
7. Hozzávalók :Használtam a Koro mogoróport: ILETAITUNGATEAU kód 5% kedvezmény a teljes oldalon (nem affiliate).
8. Bevásárlólista : puha vaj porcukor + 3 ev kanál mogorópor 4 tojás tojásfehérje Tiszt kukoricakeményít + 3 ev kanál kristálycukor 2, agar-agar citromlé tej 9 citrom héja zselatin glükózzsirup Elkészítési idő : 1 óra 15 perc + 25 perc sütés + minimum 4 óra pihentetés 30 cm hosszú tortához / 8 főre : Mogorós édes tészta : puha vaj porcukor mogorópor 1 tojás Tiszt kukoricakeményít Krémezd a puha vaját a porcukorral.
9. Ezután add hozzá a mogoróport, majd emulgeáld a tojással.
10. Végül add hozzá a lisztet és a kukoricakeményítet, formázz egy golyót, lapítsd el, és tedd a hűtőbe legalább 1,5 órára.
11. Végül nyújtsd ki 2 mm vastagságúra, és béleld ki a tortaformádat.
12. Hagyd újra pihenni a hűtőben legalább 2 órát, ha lehetséges, akár egy egész éjszakát is.
13. Citromzselé : víz kristálycukor 2, agar-agar citromlé 3 citrom finomra vágott héja Túl sok zseléd lesz, de nehéz csökkenteni a mennyiséget.
14. Keverd össze a cukrot és az agar-agart.
15. Melegítsd fel a vizet, majd öntsd rá a cukrot.
16. Keverd jól, forrald fel, és főzd 2-3 percig.
17. A tészta levéve add hozzá a citromlevet és a héjat, majd öntsd egy tálba, és tedd a hűtőbe, hogy a zselé megdermedjen.
18. Citromhab : zselatin kristálycukor glükózzsirup tojásfehérje víz 2 citrom héja A díszítéshez: 3 ev kanál kukoricakeményít + 3 ev kanál porcukor Ha lapos zselatint használsz: tedd a zselatinlapokat egy tál hideg vízbe, hogy megpuhuljanak, majd miután megpuhultak, szórd le, és olvaszd fel vízgőz felett vagy mikróban.
19. Ha por zselatint használsz: hidratáld vízben, majd olvaszd fel néhány másodpercig a mikróban.
20. Egy lábasban készíts szirupot a vízből, cukorból és glükózzsirupból.
21. Amikor a szirup eléri a 115°C-ot, kezd el felverni a tojásfehérjét.
22. Amikor a szirup eléri a 130°C-ot, öntsd a felvert tojásfehérjére, miközben továbbra is vered elektromos habverővel.
23. Ezután add hozzá az olvasztott zselatint és a citromhéjat, és verj újra néhány percig.
24. Bélelj ki egy négyzet vagy téglalap alakú formát sütőpapírral vagy enyhén olajozott fóliával, majd öntsd bele a habcsókot, és simítsd el a felületét.
25. Hagyd a habcsókot szobahőmérsékleten megdermedni legalább 4 órán át.
26. Ezután vágj ki kis kockákat, és szórd meg a porcukor és kukoricakeményít keverékével.
27. Mogorókrém & citromháj : puha vaj porcukor mogorópor kukoricakeményít tej 1 citrom héja Keverd össze a puha vaját a porcukorral, a mogoróporral és a kukoricakeményítvel, majd add hozzá a tejet és a héjat.
28. Kenj a krémet a torta aljára.
29. Süsd 20-25 percig 170°C-on.

30. Hagyj kihlni.
31. Citromkrém : 3 tojás kristálycukor 3 citrom héja kukoricakeményít citromlé vaj Keverd össze a cukrot a citromhéjjal.
32. Verd fel a tojásokat, majd add hozzá a kukoricakeményítet.
33. Add hozzá a citromlevet, és közepes lángon sűrítsd folyamatos keverés mellett.
34. Vedd le a tűzről, majd add hozzá a kis darabokra vágott vajat.
35. Turmixold botmixerrel, hogy sima és emulgeált krémet kapj.
36. Ezután vagy hűtsd le egy edényben, fóliával letakarva, mielőtt megtöltöd a tortát, vagy öntsd közvetlenül a kihűlt tortára, és tedd az egészet a hűtőbe.
37. Összeállítás & díszítés : Borítsd ki a citromzselét, és vágj belőle apró kockákat.
38. Turmixold a maradékot botmixerrel.
39. Kenj egy vékony réteget a citromkrémre.
40. Díszítsd a habcsók és a citromzselé kockáival, mielőtt élveznéd!