

Eperjes panna cotta torta, combawa és lime

Ingrédients

- 30 cm hosszú ovális tarthoz:
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mandulaliszt
- 1 tojás
- 180g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 1 tojás
- 35g cukor
- 55g eperpüré
- 55g T55 liszt
- 2g süt por
- 15g vaj
- 15g tejszín
- 20g lime lé
- 15g porcukor
- 380g teljes tejszín
- 1,3g agar-agar
- 30g cukor

Préparation

1. Újra itt vagyok egy új eper tartal!
2. Ezúttal az epreket egy friss combawa és lime panna cottával társítottuk, amely a jelenlegi hőmérsékletekhez illik. Eszközök: De Buyer ovális forma Habver Nyújtófa Lyukacsos tepsí Elkészítési idő : 50 perc + pihentetés és sütés 30 cm hosszú ovális tarthoz: Édes mandulás tészta: puha vaj porcukor mandulaliszt 1 tojás Tiszt kukoricakeményít Keverje össze a puha vajat a porcukorral, a mandulaliszttal és a sóval.
3. Emulgeálja a keveréket a tojással, majd adja hozzá a lisztet és a kukoricakeményít t.
4. Gyorsan keverje össze, és álljon meg, amint gömböt tud formálni.
5. Csomagolja be, és helyezze a hűtőbe legalább 30 percre.
6. Ezután nyújtsa ki a tésztát 2-3 mm vastagságúra, és helyezze a kivajazott formába.
7. Szúrja meg a tésztát, majd helyezze a fagyasztoóba legalább 15 percre.
8. Ezután süsse a tésztát vakon körülbelül 20 percig 170 °C-on.
9. A sütőből kivéve hagyja kihűlni.
10. Puha eper sütemény: 1 tojás cukor eperpüré Tiszt süt por vaj tejszín lime lé porcukor Olvassza meg a vajat, majd hagyja langyosra hűlni.
11. Verje fel a tojásokat a cukorral, majd adja hozzá az eperpürét.
12. Adja hozzá a szitált lisztet és a süt port, majd a langyos vajat és a tejszínt.
13. Öntse a tésztát egy tepsibe a tortaformában, és süsse el melegített sütőben 170 °C-on 12 percig.
14. Közben keverje össze a lime levét a porcukorral.
15. A sütőből kivéve áztassa be a süteményt a korábbi keverékbe, majd hagyja kihűlni, és vágja félbe a süteményt magasságában.
16. Ezután helyezze az alapra.
17. Panna cotta combawa & lime: teljes tejszín 1, agar-agar cukor Egy combawa és egy lime héja

Keverje össze a három hozzávalót, majd melegítse a keveréket folyamatos keverés mellett.

18. Amikor a keverék felforr, főzze tovább 1 percre, folyamatos keverés mellett.

19. Ezután hagyja a panna cottát néhány percre hűlni (ideigént keverje meg, hogy elkerülje a felületén képződő hárttyát), és öntse a torta alapjára.

20. Díszítés: 300- eper Amikor a panna cotta megdermedt, vágja fel az epreket, és helyezze ket a tortára, miel tt élvezné!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com