

Kue Lemon Panggang (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g tepung T55
- 50g tepung kentang
- 90g gula halus
- 1g bubuk vanili atau 1 buah vanili yang sudah dikupas
- 30g bubuk almond
- 1g garam halus
- 95g mentega tawar
- 50g telur utuh (sekitar 1 telur)
- 200g gula pasir (saya menggunakan 175)
- 300g telur utuh (sekitar 6 telur)
- 160g jus lemon kuning
- 160g krim kental 35% lemak

Préparation

1. Saya menemukan resep ini di situs l'Académie du Goût, sebuah tart lemon tetapi tidak klasik sama sekali.
2. Tart ini terdiri dari adonan yang dipanggang, dan menghasilkan tart yang tebal seperti flan, dengan tekstur yang sangat krim dan berasa lemon serta kulit yang sangat renyah.
3. Saya akan menjelaskan di bawah ini, saya tidak mengikuti resep adonan manis, saya pikir Anda bisa membuat kue ini dengan adonan pilihan Anda asalkan Anda memanggangnya terlebih dahulu.
4. T tepung kentang gula halus bubuk vanili atau 1 buah vanili yang sudah dikupas bubuk almond garam halus mentega tawar telur utuh (sekitar 1 telur) Saya tidak membuat adonan ini, saya menggunakan sisa kecil adonan manis dengan hazelnut (yang sangat cocok dengan lemon) untuk tart ini.
5. Saya tidak memiliki banyak, jadi saya hanya membuat lingkaran adonan yang saya letakkan di dasar lingkaran saya (seperti untuk cheesecake) dan saya memanggangnya selama sekitar dua puluh menit.
6. Namun, saya tetap memberikan resep asli dan langkah-langkahnya di sini: Kremakan mentega dengan gula halus dan vanili.
7. Tambahkan garam dan bubuk almond.
8. Masukkan telur, lalu akhirnya tepung dan tepung kentang.
9. Simpan adonan di lemari es selama setidaknya 30 menit, lalu giling dan bentuk lingkaran berdiameter 18cm dan tinggi 4 hingga 5cm.
10. Masukkan lingkaran ke dalam freezer selama minimal 20 menit.
11. Selanjutnya, panaskan oven hingga 180°C, letakkan kertas aluminium di dalam dasar tart, tutupi dengan nasi (atau kacang kering, bola keramik...) dan panggang selama 20 menit.
12. Angkat nasi dan kertas aluminium, dan panggang lagi pada 130°C hingga adonan kering dan berwarna keemasan.
13. Anda akan lebih harum).
14. Tambahkan telur, kocok dengan baik, lalu masukkan jus lemon.
15. Ambil sedikit campuran ini, dan campurkan dengan krim kental untuk mengencerkan.
16. Selanjutnya, tuangkan kembali ke dalam campuran utama dan aduk hingga mendapatkan krim yang homogen.
17. Tuangkan ke dalam dasar tart yang sudah dipanggang, buang gelembung besar di permukaan.
18. Panggang lagi pada 130°C selama 40 hingga 45 menit.

19. Biarkan benar-benar dingin sebelum mengeluarkannya dari cetakan.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com