

Kue kenari dari Grisons

Ingrédients

- 300g tepung
- 100g gula
- 175g mentega
- 1 telur
- 220g gula
- 25g air
- 200g krim cair penuh
- 40g madu
- 300g kenari
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Kue, tart, pai; dari Grisons, dari Engadine.
2. spesialisasi Swiss ini tampaknya memiliki sebanyak nama seperti resep, dan saya belum menyebutkan nama non-francophone (Bündner Nusstorte atau Tuorta da Nusch Engiadinaisa), tetapi dasarnya tetap sama: adonan pie, banyak kenari dan karamel madu sebagai perekat.
3. Ini adalah kue yang sangat mudah dibuat dan dapat disimpan selama beberapa hari (saya bahkan membaca bahwa jika dibungkus dengan baik, bisa disimpan selama beberapa minggu di lemari es, patut dicoba!
4.).
5. Baiklah, dan Anda pasti menduganya, melihat daftar bahan, ini adalah hidangan penutup yang cukup kaya, dan jika saya melakukannya lagi saya pikir saya akan lebih memilih melakukannya dalam bingkai daripada dalam lingkaran sehingga bisa disajikan dalam potongan-potongan kecil seperti brownie Bahan-bahan: Saya menggunakan kenari dan madu Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Campurkan tepung dengan gula dan mentega yang dipotong dadu kecil-kecil hingga mendapatkan tekstur seperti crumble.
7. Tambahkan telur dan campurkan dengan cepat untuk membentuk bola.
8. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian lebih besar dari yang lain, bungkus dengan plastik dan masukkan ke lemari es setidaknya 1 jam.
9. Sementara itu, Anda bisa menyiapkan isiannya.
10. Siapkan karamel dengan gula dan air.
11. Ketika karamel berwarna kuning keemasan, tambahkan krim cair, lalu tambahkan madu dan kenari (utuh atau sedikit dicacah sesuai selera Anda).
12. Lanjutkan memasak beberapa menit lagi hingga karamel meresap merata ke kenari dan campuran menjadi kental seperti sirup.
13. Biarkan agak dingin.
14. Panggang: 1 telur untuk olesan Gulung bagian adonan yang lebih besar dan letakkan dalam lingkaran atau loyang berukuran 24cm yang telah diolesi mentega.
15. Tuang karamel bersamanya, padatkan campurannya.
16. Gulung adonan kedua dan letakkan di atas untuk membentuk pai (jika perlu Anda dapat menggunakan sedikit air untuk menyatukan dua adonan).

17. Oleskan kue dengan kuas menggunakan telur yang sudah dikocok, lalu Anda bisa membuat pola di atasnya dengan punggung pisau jika Anda mau; buat beberapa lubang pada permukaan agar uap bisa keluar saat memanggang sehingga kue tidak meledak.
18. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 menit.
19. Biarkan dingin pada suhu ruangan sebelum dikeluarkan dari cetakan dan dinikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com