

Tart Stroberi & Yogurt

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk almond
- 175g tepung terigu
- 50g maizena
- 175g stroberi
- 25g gula
- 150g yogurt Yunani
- 1 telur
- 70g gula
- 30g maizena
- 50g yogurt Yunani
- 230g stroberi
- 150g krim cair utuh
- 50g yogurt Yunani
- 50g mascarpone
- 30g gula bubuk

Préparation

1. Sebuah resep baru dengan stroberi, kali ini dipadukan dengan yogurt untuk hasil yang ringan dan penuh kesegaran.
2. Resepnya cukup mudah, bagian yang paling rumit adalah adonan manis, jadi jika Anda sudah pernah membuatnya, Anda tidak akan mengalami masalah :) Alat-alat: Cincin berlekuk De Buyer Rolling pin Lembaran perforasi Kantong dekorasi kue Nozzle 18mm Nozzle 10mm Nozzle 8mm Nozzle kue kering 14mm Waktu persiapan: 1 jam + 30 menit pemanggangan Untuk satu tart berdiameter 20cm | 8 orang: Adonan Manis Almond: 1 telur () mentega lembut gula bubuk bubuk almond tepung terigu maizena Campurkan mentega lembut dengan gula bubuk dan bubuk almond.
3. Saat campuran sudah homogen, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.
4. Campur cepat untuk mendapatkan adonan yang homogen, lalu bungkus adonan dengan plastik pembungkus dan masukkan ke dalam kulkas minimal 1 jam.
5. Selanjutnya, gelas hingga ketebalan 2-3 mm, cetak dengan cincin dan masukkan kembali ke dalam kulkas setidaknya 2 jam (atau di freezer selama 30 menit).
6. Kompot Stroberi: stroberi gula Bersihkan tangkai stroberi, potong kecil-kecil dan masukkan ke dalam panci bersama dengan gula.
7. Masak dengan api kecil selama sekitar 15 menit, Anda harus mendapatkan kompot yang tidak terlalu berair agar tidak meresap ke dalam adonan manis.
8. Biarkan dingin.
9. Saat sudah dingin, sebarkan di atas adonan manis dan simpan di lemari es.
10. Flan Yogurt: yogurt Yunani 1 telur gula maizena Kocok telur dengan gula dan maizena, lalu tambahkan yogurt Yunani.
11. Saat campuran sudah homogen, tuangkan ke atas kompot stroberi dan panggang tart selama 25 hingga 30 menit pada suhu 170°C (periksa dengan tusuk gigi, harus keluar bersih setelah selesai memanggang).
12. Untuk tart yang berwarna keemasan, Anda bisa mengeluarkannya dari oven 5 menit sebelum selesai

memanggang, lepaskan cincin tart, dan olesi pinggiran tart dengan sedikit telur kocok sebelum menyelesaikan pemanggangannya.

13. Biarkan benar-benar dingin.

14. Stroberi & Yogurt: yogurt Yunani stroberi Oleskan yogurt pada tart yang sudah dingin, kemudian lapisi dengan potongan stroberi.

15. Krim Yogurt: krim cair utuh yogurt Yunani mascarpone gula bubuk Beberapa stroberi segar (sekitar) Campurkan krim dengan mascarpone, gula bubuk, dan yogurt, lalu kocok hingga mendapatkan krim kocok.

16. Masukkan ke dalam kantong dekorasi kue.

17. Letakkan beberapa stroberi utuh di atas tart, lalu semprotkan krim di sekitar stroberi di seluruh permukaan tart.

18. Nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com