

Lime & hazelnut crumble tart

Ingrédients

- 60g mentega krim
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk hazelnut
- 50g telur (1 telur ukuran sedang)
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 120g jus lemon hijau
- 100g gula
- 2 telur
- 125g mentega
- 45g mentega krim
- 45g gula merah
- 45g tepung
- 45g bubuk hazelnut

Préparation

1. Berikut adalah resep baru untuk tart lemon, tetapi untuk sedikit dimodifikasi, kita menggunakan lemon hijau!
2. dan di sini, tidak ada meringue tetapi streusel renyah untuk efek crumble hazelnut yang berpadu sempurna dengan sedikit keasaman dari lemon hijau.
3. Resepnya sangat sederhana dan cukup cepat untuk dibuat Peralatan: Pengocok Gulungan adonan Loyang berlubang Cincin 20cm Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk hazelnut dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 45 menit + 45 menit memanggang Untuk satu tart dengan diameter 20cm: Pai manis hazelnut: mentega krim gula bubuk bubuk hazelnut Secubit garam telur (1 telur ukuran sedang) tepung T55 maizena Opsional: 1 telur untuk olesan Campurkan mentega krim dengan gula bubuk, bubuk hazelnut, dan garam.
5. Aduk campuran dengan telur, lalu tambahkan tepung dan maizena.
6. Campur dengan cepat, dan berhenti segera setelah Anda dapat membentuk bola.
7. Bungkus dalam plastik dan masukkan ke dalam lemari es setidaknya selama 30 menit.
8. Kemudian, gulung adonan hingga ketebalan 2 hingga 3mm lalu gunakan untuk melapisi cincin yang telah diolesi mentega.
9. Tusuk-tusuk adonan, lalu masukkan ke dalam freezer setidaknya selama 15 menit.
10. Kemudian, panggang adonan dalam oven selama 15 hingga 20 menit pada suhu 170°C.
11. Lepaskan cincin, lalu olesi adonan dengan telur kocok menggunakan kuas dan masukkan kembali ke oven selama 5 hingga 10 menit sambil memeriksa warna.
12. Setelah dikeluarkan dari oven, biarkan dingin.
13. Krim lemon hijau: jus lemon hijau gula Parutan kulit dari lemon hijau 2 telur mentega Campurkan gula dengan parutan kulit lemon hijau.
14. Kemudian tambahkan telur dan kocok campurannya.
15. Sementara itu, panaskan jus lemon hijau; ketika panas, tuangkan setengahnya ke atas telur sambil terus mengocok, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam wajan.
16. Masak krim hingga mengental dengan api kecil sambil terus diaduk.

17. Kemudian, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil setelah dimatikan api.
18. Ketika krim sudah homogen, tuangkan di atas kulit tart yang sudah didinginkan dan masukkan ke dalam lemari es.
19. Streusel hazelnut: mentega krim gula merah tepung bubuk hazelnut Campurkan keempat bahan hingga mendapatkan tekstur remah.
20. Sebarkan potongan adonan di atas loyang yang dialasi kertas perkamen, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit, streusel harus berwarna coklat keemasan.
21. Biarkan dingin, lalu taburkan di atas krim lemon hijau.
22. Hiasi dengan beberapa parutan kulit lemon hijau dan potongan hazelnut, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com