

# Tart raspberry & buah markisa

## Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 1 sejumput garam
- 1 butir telur
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 50g mentega lembut
- 75g bubuk almond
- 10g maizena
- 70g gula halus
- 1 butir telur
- 125g raspberry
- 55g puree markisa
- 2 butir telur
- 60g gula
- 5g maizena
- 65g mentega
- 1 buah markisa
- 250g raspberry

## Préparation

1. Hari ini resep yang berbau matahari dan musim panas: kombinasi raspberry dan buah markisa dalam tart yang sederhana dan sangat asam!
2. Alat: Mini spatula melengkung Pelat perforasi Lingkaran Berombak De Buyer Waktu persiapan: 1 jam + 30 menit pemanggangan Untuk tart berdiameter 20cm: Adonan manis almond: mentega lembut gula halus bubuk almond 1 sejumput garam 1 butir telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lembut dengan gula halus, bubuk almond, dan garam.
3. Ketika campuran sudah homogen, emulsi dengan telur.
4. Kemudian, masukkan tepung dan maizena, aduk hingga mendapatkan adonan yang homogen tetapi tidak lebih lama.
5. Bentuk menjadi bola, bungkus dan dinginkan di kulkas minimal 2 jam.
6. Kemudian, gelas adonan setebal 2mm dan bentuk sesuai lingkaran.
7. Letakkan adonan di lemari es atau freezer setidaknya 2 jam.
8. Krim almond dengan raspberry: mentega lembut bubuk almond maizena gula halus 1 butir telur raspberry Campurkan mentega lembut dengan gula halus, maizena, dan bubuk almond.
9. Terakhir, tambahkan telur.
10. Kemudian, tuangkan krim almond ke atas adonan manis dan letakkan raspberry dengan sedikit ditekan.
11. Panggang tart dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 25 hingga 30 menit.
12. Setelah keluar dari oven, lepaskan lingkaran dan biarkan dingin.
13. Krim buah markisa: puree markisa 2 butir telur gula maizena mentega Panaskan puree buah markisa.
14. Kocok telur dengan gula dan maizena.
15. Lalu, tuang setengah puree markisa, sambil terus mengocok, kemudian tuangkan semuanya kembali ke

dalam panci.

16. Panaskan hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
17. Di luar api, tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil lalu haluskan krim menggunakan mixer rendam selama beberapa menit.
18. Tuang krim ke dalam dasar tart yang sudah dingin, ratakan permukaannya dan simpan tart dalam lemari es sampai krimnya dingin.
19. Pemasangan: 1 buah markisa raspberry Sebarkan buah markisa di atas krim.
20. Kemudian, potong raspberry menjadi dua dan susun di atas permukaan tart dan nikmati!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)