

Tart persik & almond

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula icing
- 30g almond bubuk
- 1 telur
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 50g mentega
- 75g almond bubuk
- 10g maizena
- 70g gula icing
- 1 telur
- 1 sendok teh bubuk vanila
- 10g amaretto
- 2 buah persik atau nektarin

Préparation

1. Ya, lagi-lagi tart, tetapi buah musiman sangat cocok untuk ini!
2. Kali ini, buah persik menjadi sorotan dengan tart amandine yang sangat sederhana, namun juga lezat dengan buah yang baik.
3. Campurkan mentega lembut dengan gula icing, almond bubuk, dan garam.
4. Emulsikan campuran dengan telur, lalu tambahkan tepung dan maizena.
5. Campurkan dengan cepat, dan berhenti segera ketika Anda dapat membentuk bola.
6. Bungkus dan tempatkan di dalam kulkas selama setidaknya 30 menit.
7. Kemudian, gilas adonan hingga ketebalan 2 hingga 3mm dan bentuk di dalam lingkaran bermentega Anda.
8. Masukkan ke dalam kulkas atau freezer sementara menyiapkan krim.
9. Campurkan mentega lembut dengan almond bubuk, gula icing, dan maizena.
10. Tambahkan kemudian telur, lalu vanila dan amaretto.
11. Tuangkan krim dalam dasar tart.
12. Perakitan & memasak: 2 buah persik atau nektarin Potong buah menjadi dua, lalu iris tipis-tipis.
13. Susun dalam krim almond.
14. Panggang di dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 25 hingga 30 menit.
15. Setelah dikeluarkan dari oven, biarkan dingin beberapa menit sebelum dilepas dari cetakan.
16. Kemudian, nikmatilah!