

Kue Tart Tanpa Panggang Speculoos, Vanila & Raspberry

Ingrédients

- 130g speculoos
- 50g mentega
- 1 telur
- 25g gula
- 15g maizena
- 50g krim cair penuh (1)
- 40g susu penuh
- 1 buah vanila
- 180g krim cair penuh (2)
- 350g raspberry

Préparation

1. Seperti sering terjadi di musim panas, kita tidak terlalu ingin menyalakan oven untuk menyiapkan hidangan penutup.
2. Berikut adalah resep tart tanpa pemanggangan: dasar tart dari speculoos, krim diplomate vanila & raspberry dan selesai!
3. Ngomong-ngomong, jika Anda juga tidak ingin menggunakan panci, Anda dapat mengganti krim diplomate dengan krim kocok vanila untuk versi yang lebih cepat Peralatan: Cetakan tart de Buyer 20cm Bahan: Saya menggunakan vanila Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 45 menit + istirahat di lemari es Untuk tart berdiameter 20cm: Dasar tart: speculoos mentega Hancurkan biskuit hingga menjadi bubuk dan campurkan dengan mentega leleh.
5. Oleskan campuran dalam cetakan (dilapisi rhodoid) yang diletakkan di atas piring saji Anda dengan menekan kuat untuk menggabungkan remah-remah biskuit.
6. Simpan di lemari es atau freezer.
7. Krim diplomate vanila: 1 telur gula maizena krim cair penuh (1) susu penuh 1 buah vanila krim cair penuh (2) Panaskan krim (1) dengan susu dan biji vanila.
8. Sementara itu, kocok telur dengan gula lalu tambahkan maizena.
9. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk, lalu kembalikan semuanya ke dalam panci.
10. Masak dengan api sedang sambil terus dikocok hingga krim mengental.
11. Pindahkan ke piring, tutup dengan plastik wrap, lalu biarkan dingin sepenuhnya di lemari es.
12. Ketika sudah dingin, kocok krim cair (2) hingga kaku, lalu tambahkan perlahan ke dalam krim pastry.
13. Tuangkan krim ke dalam dasar tart speculoos, ratakan permukaan dan simpan di lemari es.
14. Penyusunan: raspberry Tempatkan raspberry di atas tart, lalu nikmatilah!