

Tart aprikot, vanila & minyak zaitun

Ingrédients

- 2 kuning telur
- 75g gula
- 75g mentega lembut
- 100g tepung
- 5g ragi kimia
- 200g krim cair
- 20g gula bubuk (sesuaikan sesuai manisnya aprikot dan selera Anda)
- 1 batang vanila
- 7 aprikot
- 40g gula

Préparation

1. Pie sederhana musim ini hari ini!
2. Di atas dasar sable breton, dengan cara ini tidak perlu cetakan pie, diisi dengan krim kocok vanila yang sangat mudah dan aprikot panggang, singkatnya resep yang memerlukan sedikit waktu, bahan, dan peralatan untuk memanjakan semua orang saat pencuci mulut.
3. Peralatan: Cincin 18cm Loyang perforasi Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 30 menit + 35 menit pemanggangan Untuk pie dengan diameter 18cm: Sable breton: 2 kuning telur gula mentega lembut tepung ragi kimia Kocok kuning telur dengan gula lalu tambahkan mentega yang lembut.
5. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan tepung dan ragi.
6. Bentuk adonan, lalu gulung sedikit di antara dua lembar kertas greaseproof.
7. Tempatkan adonan di lemari es minimal 1 jam 30 menit.
8. Kemudian, gulung dalam cincin dengan diameter 18cm, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 menit.
9. Lepaskan cincin, lalu dinginkan.
10. Krim kocok vanila: krim cair gula bubuk (sesuaikan sesuai manisnya aprikot dan selera Anda) 1 batang vanila Kocok krim cair dengan gula bubuk dan vanila hingga mendapatkan krim kocok yang kaku.
11. Oleskan di atas sable breton.
12. Aprikot panggang: 7 aprikot gula Minyak zaitun Setangkai rosemary Potong aprikot menjadi dua, dan letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas greaseproof.
13. Taburkan dengan gula, rosemary, dan siram dengan sedikit minyak zaitun, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C selama sekitar dua puluh menit.
14. Ketika sudah dingin, letakkan di atas krim kocok, lalu nikmati!