

# Tart lemon & mint

## Ingrédients

- 2 kuning telur
- 75g gula
- 75g mentega lunak
- 100g tepung
- 5g ragi kimia
- 40g jus lemon
- 2 telur
- 60g gula
- 5g tepung jagung
- 60g mentega
- 120g krim cair kental
- 10g gula bubuk
- 2g daun mint

## Préparation

1. Resep cerah untuk memperpanjang sedikit musim panas, bagaimana menurut Anda?
2. Selain itu, resep ini cukup cepat untuk disiapkan dan sangat mudah!
3. Anda juga dapat menyesuaikannya dengan selera Anda dengan mengganti mint dengan basil dalam krim kocok  
Perlengkapan : Pengocok Gilingan kue Lempeng berlubang Kantong semprot Ujung semprot 18mm Ujung semprot 12mm Lingkaran 20cm Waktu persiapan: 50 menit + 20 menit memasak + minimal 2 jam istirahat Untuk satu tart berdiameter 20cm: Sablé breton : 2 kuning telur gula mentega lunak tepung ragi kimia Kocok kuning telur dengan gula.
4. Kemudian tambahkan mentega lunak, kemudian tepung dan ragi kimia.
5. Bentuk bola dan gulung ringan di antara dua lembar kertas roti.
6. Masukkan ke dalam lemari es minimal selama 2 jam.
7. Kemudian, sebarkan pada lingkaran 20cm dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.
8. Krim lemon: jus lemon Parutan kulit lemon 2 telur gula tepung jagung mentega Kocok telur dengan gula, parutan kulit, dan tepung jagung.
9. Tambahkan jus lemon.
10. Kentalan adonan di atas api kecil hingga mengental sambil terus mengocok, seperti krim pastry.
11. Angkat dari api, biarkan dingin beberapa menit lalu tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan haluskan krim dengan blender tangan.
12. Tutup krim dengan plastik lalu biarkan dingin di lemari es.
13. Krim kocok mint: krim cair kental gula bubuk daun mint Blender krim dengan daun mint, lalu biarkan meresap di lemari es selama 2 jam.
14. Kemudian, kocok krim menjadi krim kocok sambil menambahkan gula bubuk.
15. Penyusunan: Masukkan krim lemon dan krim kocok dalam dua kantong semprot dengan ujung halus, lalu semprotkan di atas sablé breton dan nikmati!