

Kue tart cookie & raspberry

Ingrédients

- 75g mentega lembut
- 40g gula muscovado
- 30g gula pasir
- 30g telur utuh
- 120g tepung terigu
- 1,5g baking powder
- 100g kepingan coklat hitam
- 50g pistachio cincang
- 175g krim cair kental
- 20g gula bubuk
- 250g raspberry

Préparation

1. Sebuah resep terakhir yang mengingatkan pada musim panas, dibuat beberapa waktu yang lalu, tetapi belum sempat saya posting: sebuah tart raspberry, dengan basis kue coklat & pistachio.
2. Resep ini sangat sederhana dan cepat untuk disiapkan, dan Anda dapat memodifikasinya dengan kacang-kacangan, coklat, dan buah pilihan Anda sesuai musim. Perlengkapan: Loyang berlubang Kantong semprot Nozel 18mm Cincin oblong De Buyer Bahan: Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (bukan afiliasi).
3. Waktu persiapan: 45 menit Untuk 8 orang: Kue: mentega lembut gula muscovado gula pasir telur utuh tepung terigu 1, baking powder kepingan coklat hitam pistachio cincang Campurkan mentega lembut dengan dua jenis gula.
4. Selanjutnya, tambahkan telur, kemudian tepung terigu dan baking powder.
5. Akhiri dengan memasukkan kepingan coklat dan pistachio cincang.
6. Sebarkan adonan dalam lingkaran tart yang sudah diolesi mentega, kemudian masukkan ke dalam kulkas saat memanaskan oven hingga 220°C.
7. Kemudian, panggang kue, dan setelah 2 menit memanggang, turunkan suhu menjadi 180°C.
8. Lanjutkan memanggang sekitar 8 menit lagi, kue harus berwarna kecoklatan.
9. Biarkan dingin sebelum dikeluarkan dari cetakan dan lanjutkan dengan resep.
10. Krim kocok: krim cair kental gula bubuk Kocok krim cair hingga berbentuk krim kocok dengan gula, lalu semprotkan di atas kue membentuk bulatan di sekeliling, dan ratakan lebih tipis di tengah.
11. Penyelesaian: raspberry Beberapa pistachio Tempatkan raspberry di atas krim kocok, lalu tambahkan beberapa pistachio.