

Tart renyah dengan krim kocok

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk hazelnut
- 1 telur
- 155g tepung
- 50g maizena
- 15g bubuk kakao
- 60g praliné
- 30g Jivara atau cokelat susu 40%
- 45g crepes dentelles yang dihancurkan
- 250g krim cair tebal
- 55g gula bubuk

Préparation

1. Butuh dessert yang lezat dan cepat?
2. Inilah tart dengan krim kocok yang akan memenuhi harapan Anda. Resepnya sangat sederhana dan cepat dilakukan, terlebih lagi Anda dapat mempersonalisasikannya sesuai dengan apa yang Anda miliki: adonan manis dua warna seperti saya, atau klasik dengan almond atau hazelnut, menggunakan praliné (atau puree kacang jika Anda terburu-buru) dan cokelat pilihan Anda, menyiapkan krim kocok.
3. giliran Anda untuk berkreasi!
4. Peralatan: Gulungan adonan Kantung semprot Saint Honoré de Buyer Lingkaran tart de Buyer 20cm Dulang berlubang Kantung semprot Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk vanilla Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan: 40 menit + 15 menit memasak + istirahat Untuk tart diameter 20cm: Adonan manis dua warna: mentega lunak gula bubuk bubuk hazelnut 1 telur tepung maizena bubuk kakao Campurkan mentega yang sudah lunak dengan gula bubuk, dan bubuk hazelnut.
7. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.
8. Bagi adonan menjadi dua bagian yang sama, lalu tambahkan kakao ke salah satu adonan.
9. Aduk cepat untuk mendapatkan bola adonan yang homogen, lalu bungkus adonan dan dinginkan di kulkas minimal 1 jam.
10. Selanjutnya, bagi setiap adonan menjadi potongan kecil dan gulung dengan ketebalan 2 hingga 3 mm, untuk mendapatkan adonan dua warna, dan cetak dengan lingkaran Anda.
11. Untuk mendapatkan efek tidak beraturan ini, pertama-tama saya memotong lingkaran dasar tart, lalu pita selebar 2 cm yang saya potong lagi dengan pisau untuk menciptakan ketidakberaturan di satu sisi.
12. Akhirnya, saya menambahkan pita ini di sekeliling tart.
13. Letakkan lingkaran adonan Anda di kulkas selama minimal 2 jam, idealnya minimal 6 jam atau semalam.
14. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 15 hingga 20 menit, lalu biarkan dingin sepenuhnya.
15. Croustillant praliné: praliné Jivara atau cokelat susu 40% crepes dentelles yang dihancurkan Lelehkan cokelat, lalu tambahkan praliné dan crepes dentelles yang dihancurkan.

16. Oleskan croustillant di atas dasar tart.
17. Krim kocok vanila: krim cair tebal gula bubuk Vanila bubuk sesuai keinginan Kocok krim hingga menjadi krim kocok, lalu tambahkan gula bubuk dan vanila.
18. Semprotkan atau oleskan krim kocok di atas tart (saya menggunakan kantung semprot Saint Honoré), dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com