

Torta di panna cotta alla pesca e verben

Ingrédients

- 90g di zucchero a velo
- 30g di mandorle in polvere
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 25g di burro morbido
- 37g di mandorle in polvere
- 5g di maizena
- 35g di zucchero a velo
- 25g di uovo
- 1 pesca
- 340g di panna liquida intera
- 1,2g di agar agar
- 27g di zucchero a velo
- 2 o 3 nettarine a seconda della loro dimensione

Préparation

1. Una nuova ricetta di crostata molto estiva oggi, con un'associazione classica ma comunque deliziosa: la pesca e la verben.
2. Se non ti piace la verben o non ce l'hai, puoi naturalmente profumare la tua crema con la vaniglia.
3. A parte questo, la ricetta è molto semplice, richiede solo un po' di pazienza con diversi tempi di riposo, ma ne vale la pena per godersi un dessert fresco e cremoso Attrezzatura: Mattarello Mini spatola angolata Teglia perforata Cerchio oblungo De Buyer Tempo di preparazione: 50 minuti + riposo + 30 minuti di cotturaPer 6/8 persone: La pasta: di burro morbido di zucchero a velo di mandorle in polvere 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo e la polvere di mandorle.
4. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'uovo poi la farina e la maizena.
5. Mescolate rapidamente per ottenere una palla omogenea, quindi avvolgete la pasta con la pellicola e mettetela in frigo per almeno 1 ora.
6. Successivamente, stendete la pasta fino a uno spessore di 2mm.
7. Foderate con essa il vostro cerchio precedentemente imburrato, poi mettete in frigo per almeno 2 ore.
8. Crema di mandorle: di burro morbido di mandorle in polvere di maizena di zucchero a velo di uovo 1 pesca Mescolate il burro morbido con le mandorle in polvere, la maizena e lo zucchero a velo.
9. Poi aggiungete l'uovo e mescolate bene.
10. Versate la crema di mandorle sul fondo della crostata e aggiungete la pesca sbucciata e tagliata a fette.
11. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per circa 35 minuti, la pasta deve essere dorata e la crema di mandorle cotta.
12. Lasciate raffreddare.
13. La panna cotta: di panna liquida intera 1, di agar agar di zucchero a velo Una decina di foglie di verben fresca Scaldare la panna con le foglie di verben, poi coprite la casseruola e lasciate in infusione per almeno 3 ore (ho lasciato una notte).
14. Successivamente, mescolate tutti gli ingredienti in una casseruola mescolando bene e portate a ebollizione, sempre mescolando regolarmente.
15. Continuate la cottura per 1 minuto, poi filtrate per rimuovere le foglie di verben e lasciate raffreddare.

16. Successivamente, versate la panna cotta sulla crostata e mettetela di nuovo al fresco per almeno 1 o 2 ore fino a che non si è rappresa.
17. I dettagli finali: 2 o 3 nettarine a seconda della loro dimensione Lavate le nettarine poi tagliatele in fette molto sottili.
18. Disponetele sulla crostata, poi godetevela!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com