

Aardbeien panna cotta taart met combawa en limoen

Ingrédients

- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g amandelpoeder
- 1 ei
- 180g T55 bloem
- 50g maïzena
- 1 ei
- 35g suiker
- 55g aardbeienpuree
- 55g T55 bloem
- 2g bakpoeder
- 15g boter
- 15g volle room
- 20g limoensap
- 15g poedersuiker
- 380g volle room
- 1,3g agar-agar
- 30g suiker
- 300 tot 350g aardbeien

Préparation

1. Hier ben ik weer met een nieuwe aardbeientaart!
2. Deze keer zijn de aardbeien gecombineerd met een frisse panna cotta van combawa en limoen, aangepast aan de huidige temperaturen Benodigdheden : Ovale ring De Buyer Garde Deegroller Perforatieplaat
Bereidingstijd : 50 minuten + rust en bakken Voor een ovale taart van 30 cm lang : Zoete amandeldeeg : zachte boter poedersuiker amandelpoeder 1 ei T55 bloem maïzena Meng de zachte boter met de poedersuiker, het amandelpoeder en het zout.
3. Emulgeer het mengsel met het ei, voeg dan de bloem en de maïzena toe.
4. Meng snel en stop zodra je een bal kunt vormen.
5. Wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 30 minuten in de koelkast.
6. Rol het deeg uit tot 2 à 3 mm dik en bekleed je ingevette ring.
7. Prik in het deeg, leg het vervolgens 15 minuten in de vriezer.
8. Bak je deeg vervolgens blind gedurende ongeveer 20 minuten op 170°C.
9. Laat het afkoelen na het bakken.
10. Zachte aardbeienkoek : 1 ei suiker aardbeienpuree T55 bloem bakpoeder boter volle room limoensap poedersuiker Smelt de boter en laat deze afkoelen.
11. Klop de eieren met de suiker, voeg dan de aardbeienpuree toe.
12. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe, gevolgd door de afgekoelde boter en de room.
13. Giet het beslag op een plaat in de taartvorm en bak het in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 12 minuten.
14. Meng ondertussen het limoensap met de poedersuiker.
15. Haal de koek uit de oven, doordrenk de koek met het vorige mengsel, laat afkoelen en snijd de koek in tweeën in de hoogte.

16. Leg het vervolgens op de bodem van de taart.

17. Panna cotta combawa & limoen : volle room 1, agar-agar suiker De schil van een combawa en een limoen Meng de drie ingrediënten en verwarm het mengsel terwijl je regelmatig klopt.

18. Wanneer het mengsel aan de kook is, blijf dan 1 minuut koken, terwijl je blijft roeren.

19. Laat de panna cotta vervolgens een paar minuten afkoelen (door af en toe te roeren om de vorming van een vel op het oppervlak te voorkomen) en giet het in de taartbodem.

20. Afwerking : 300 tot aardbeien Wanneer de panna cotta is gestold, snijd de aardbeien en leg ze op de taart voordat je ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com