

Aprikosterte

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g mykt smør
- 100g sukker
- 1 vaniljestang (eller vaniljeekstrakt eller vaniljepulver)
- 1 klype havsalt
- 320g mel
- 30g mykt smør
- 30g melis
- 30g mandelmel
- 30g egg
- 7g maisstivelse
- 3 til 4 aprikoser avhengig av størrelse
- 5 aprikoser
- 40g sukker
- 150g fløte med 35% fettinnhold
- 15g melis
- 1 vaniljestang eller ekstrakt eller vaniljepulver
- 6 aprikoser

Préparation

1. Certainly!
2. Here is the translated version of the HTML content, with only the text elements translated into Norwegian: Etter jordbærterten på diamantsmulebunn à la Maxime Frédéric, fikk jeg lyst til å lage en identisk terte, men basert på aprikoser!
3. Dommen: Jeg likte den like mye som jordbærterten.
4. Jeg har sjelden spist frukterter med så mye smak.
5. Frukten er bearbeidet på flere måter, deigen er super sprø, kort sagt, ren glede!
6. Og bonus, tertene er ikke vanskelig å lage.
7. Den eneste utfordringen er diamantsmulen, som er mer skjør enn en vanlig sukkerdeig, men jeg anbefaler å prøve, du vil ikke angre Materiell: Rifletert sirkel fra De BuyerMinivinklet spatula Kjevle Ingredienser :Jeg brukte vanilje fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettsiden (affiliert).
8. Bland det myke smøret med sukkeret, vaniljen og saltet.
9. Tilsett deretter melet, arbeid deigen med håndflaten for å godt inkorporere alt, pakk deigen i plastfolie og la den hvile i kjøleskapet i minst 30 minutter.
10. Smør deretter terteformen og strø den med sukker.
11. Rull ut deigen til 2-3 mm tykkelse og legg den i terteformen.
12. Sett det hele i kjøleskapet (eller fryseren om mulig) i minst 2 timer.
13. Forstek tertene bunn i 15 minutter ved 170°C.
14. I mellomtiden, forbered mandelkremen.
15. Bland det myke smøret med melis, mandelmel, maisstivelse og sitronskall.
16. Tilsett egget og bland godt.
17. Spred mandelkremen på bunnen av den forstekte deigen og legg i aprikosene kuttet i båter.
18. Stek igjen i 10 til 15 minutter ved 170°C.

19. Fjern ringen umiddelbart etter at den er tatt ut av ovnen.
20. Deigen er skjær.
21. La avkjøles.
22. Skjær aprikosene i biter.
23. Ha dem i en kjele med sukker og sitronsaft, og la koke på lav varme mens du rører regelmessig til du får en syltet konsistens (ca.
24. 30 minutter).
25. La avkjøle helt i kjøleskapet.
26. Pisk kremfløten til krem, og tilsett deretter melis og vanilje.
27. Gå videre til montering.
28. Montering: 6 aprikoser Spred et tynt lag vaniljekrem over mandelkremen, jevn ut og tilsett ca.
29. 2/3 av syltet.
30. Legg deretter i aprikosene kuttet i to, og press dem ned i syltet.
31. Tilsett resten av syltet mellom og på aprikosbitene, jevn ut med en vinklet spatula, og nyt!
32. Please feel free to let me know if there's anything else you'd like to adjust!