

Panna cotta pai med jordbær, kaffir lime og lime

Ingrédients

- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g mandelmel
- 1 egg
- 180g hvetemel T55
- 50g maizena
- 1 egg
- 35g sukker
- 55g jordbærpuré
- 55g hvetemel T55
- 2g bakepulver
- 15g smør
- 15g hel fløte
- 20g limejuice
- 15g melis
- 380g hel fløte
- 1,3g agar-agar
- 30g sukker
- 300 til 350g jordbær

Préparation

1. Her er jeg igjen med en ny jordbærtart!
2. Denne gangen er jordbærene kombinert med en panna cotta med combawa og lime som er godt avkjølt, tilpasset de nåværende temperaturene Utstyr: Avlang form De Buyer Visp Kjevle Perforert plate
Forberedelsestid: 50 minutter + hvile og steking For en avlang tart på 30 cm lengde: Søt mandeldeig: mykt smør melis mandelmel 1 egg hvetemel T55 maizena Bland det myke smøret med melisen, mandelmelet og saltet.
3. Emulger blandingen med egget, og tilsett deretter hvetemelet og maizena.
4. Bland raskt, og stopp så snart du kan forme en ball.
5. Pakk den inn i plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 30 minutter.
6. Deretter, kjevle deigen til 2 til 3 mm tykkelse og legg den i den smurte formen.
7. Prikk deigen, og legg den i fryseren i minst 15 minutter.
8. Stek deretter deigen blind i omtrent 20 minutter ved 170°C.
9. Når den er ute av ovnen, la den avkjøle.
10. Myk jordbærkake: 1 egg sukker jordbærpuré hvetemel T55 bakepulver smør hel fløte limejuice melis Smelt smøret og la det avkjøle.
11. Visp eggene med sukkeret, og tilsett deretter jordbærpuréen.
12. Inkorporer hvetemelet og bakepulveret, deretter det avkjølte smøret og fløten.
13. Hell deigen på en plate i kakeformen og stek i den forvarmede ovnen ved 170°C i 12 minutter.
14. I mellomtiden, bland limejuicen med melisen.
15. Når kaken er ute av ovnen, dynk kaken med den forrige blandingen, la den avkjøle og del kaken i to på høyden.
16. Legg den deretter i bunnen av tarten.

17. Panna cotta med combawa & lime: hel fløte 1, agar-agar sukker Skallene fra en combawa og en lime Bland de tre ingrediensene, og varm deretter blandingen mens du visper jevnlig.
18. Når blandingen koker, fortsett å koke i 1 minutt, mens du rører.
19. La deretter panna cottaen avkjøle i noen minutter (rør av og til for å unngå dannelse av en hinne på overflaten) og hell den i bunnen av tarten.
20. Ferdigstilling: 300 til jordbær Når panna cottaen har stivnet, skjær jordbærene og legg dem på tarten før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com