

Tarta panna cotta z brzoskwiniami i werben

Ingrédients

- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 25g masła miękkiego
- 37g mielonych migdałów
- 5g skrobi kukurydzianej
- 35g cukru pudru
- 25g jajka
- 1 brzoskwinia
- 340g mietany kremówki
- 1,2g agaru
- 27g cukru pudru
- 2 do 3 nektarynek, w zależności od ich wielkości

Préparation

1. Nowy przepis na bardzo letni tart dzisiaj, z klasycznym, ale jak i pysznym połączeniem: brzoskwinia i werben.
2. Jeśli nie lubisz werbeny lub jej nie masz, możesz oczywiście nadać swojej kremie smak waniliowy.
3. Wymieszaj dobrze miękkie masło z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
4. Gdy masa będzie jednolita, dodaj jajko, a następnie maki i skrobi kukurydzianą.
5. Wymieszaj szybko, aby uzyskać jednolitą kulę, a następnie owiń ciasto folią wódko lodówki na co najmniej godzinę.
6. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm.
7. Wyłoż nim wcześniej posmarowany masłem piekarnik, a następnie wódko do lodówki na co najmniej godzinę.
8. Wymieszaj miękkie masło z mielonymi migdałami, skrobi kukurydzianą i cukrem pudrem.
9. Następnie dodaj jajko i dobrze wymieszaj.
10. Wylej krem migdałowy na spód tarty i dodaj obrane i pokrojone w plasterki brzoskwinie.
11. Wódko do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 35 minut, ciasto powinno być już oparte, a krem migdałowy upieczony.
12. Pozostaw do ostygnięcia.
13. Podgrzej mietaną wcześniej mi werbeny, następnie owiń patelni folią i pozostaw do zaparzenia przez co najmniej godzinę (zostawić na noc).
14. Następnie wymieszaj wszystkie składniki w rondlu, dobrze mieszaj, i doprowadź do wrzenia, cały czas regularnie mieszaj.
15. Kontynuuj gotowanie przez 1 minut, następnie odcedź, aby usunąć werbeny, i pozostaw do ostygnięcia.
16. Następnie wylej pannę cotta na tartę i wódko do lodówki na co najmniej 1 godzinę, a jeśli to możliwe.
17. Wykończenie: 2 do 3 nektarynek, w zależności od ich wielkości. Umyj nektarynki, a następnie pokrój je na bardzo cienkie plasterki.
18. Ułóż na tarci, a następnie ciesz się!

