

Tarta z morelami

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225 g masła pomadowego
- 100 g cukru
- 1 laska wanilii (lub ekstrakt waniliowy lub proszek waniliowy)
- 320 g maki
- 30 g masła pomadowego
- 30 g cukru pudru
- 30 g mielonych migdałów
- 30 g jajek
- 7 g skrobi kukurydzianej
- 3 do 4 moreli, w zależności od wielkości
- 5 moreli
- 40 g cukru
- 150 g mietany kremówki o zawartości tłuszczu 35%
- 15 g cukru pudru
- 1 laska wanilii lub ekstrakt lub proszek waniliowy
- 6 moreli

Préparation

1. Po tarcie z truskawkami na sablé diament w stylu Maxime Frédéric, chciałem zrobić identyczny tart, ale z morelami!
2. Rezultat byłby równie pyszny jak tarta truskawkowa, rzadko jadłem owocowe tarty o tak intensywnym smaku, owoce są przygotowane na różne sposoby, ciasto jest bardzo chrupiące, po prostu sama przyjemność !
3. I bonus, tarta jest łatwa do zrobienia, jedyną trudnością jest ciasto sablé diament, które jest bardziej kruche niż tradycyjne ciasto słodzone, ale polecam spróbować, nie pożałujesz ! Wyposażenie: Okrągła tarta z falbanką De Buyer Mała opatka zgięta Wałek do ciasta Składniki: Użył wanilii Norohy z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Wymieszaj masło pomadowe z cukrem, wanilią i solą.
5. Następnie dodaj mąkę, wyrób ciasto dłońmi, aby dobrze się połączyło, a następnie zawiń ciasto i pozostaw je w lodówce na co najmniej 30 minut.
6. Następnie nasmaruj masłem obróbkę do tarty i posyp go cukrem kryształowym.
7. Ciasto rozwałkuj na grubość 2-3 mm i umieść je w obróbkę do tarty.
8. Wszystko umieść w lodówce (lub zamrażarce, jeśli to możliwe) na co najmniej godzinę.
9. Przepiecz spód tarty przez 15 minut w temperaturze 170°C.
10. W tym czasie przygotuj krem migdałowy.
11. Wymieszaj masło pomadowe z cukrem pudrem, mielonymi migdałami, skrobią i skórkami z cytryny.
12. Dodaj jajko i dobrze wymieszaj.
13. Rozprowadź krem migdałowy na dnie przepieczonego ciasta i dodaj morele pokrojone na ćwiartki.
14. Ponownie piecz przez 10 do 15 minut w temperaturze 170°C.
15. Usuń obróbkę zaraz po wyjściu z piekarnika, upewnij się, że ciasto jest kruche.
16. Pozostaw do ostygnięcia.
17. Pokrój morele na kawałki.
18. Umieść je w rondlu z cukrem i sokiem z cytryny, a następnie gotuj na małym ogniu, regularnie mieszaj, a

uzyskasz konsystencję przecieru (około 30 minut).

19. Całkowicie schłodzić lodówce.

20. Ubijać mietany kremówek do konsystencji bitej mietany, a następnie dodać cukier puder i wanilię.

21. Przystąpić do montażu.

22. Montaż : 6 moreli Rozprowadzić cienką warstwę kremu waniliowego na krem migdałowy, wyłożyć, a następnie dodać około 2/3 przecieru.

23. Następnie dodać morele przekrojone na pół i wciśnij je w przecier.

24. Dodać resztę przecieru między morelowe kawałki i na koniec, wyłożyć opatką zgiętą na koniec dekoracji !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com