

Tarta cytrynowa pieczona (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g maki T55
- 50g skrobi ziemniaczanej
- 90g cukru pudru
- 1g proszku waniliowego lub 1 laska wanilii, zeszkrobana
- 30g mielonych migdałów
- 1g soli drobnej
- 95g masła niesolonego
- 50g całkowitego jajka (około 1 jajko)
- 200g cukru kryształowego (dla 175)
- 300g całkowitych jajek (około 6 jajek)
- 160g soku z cytryny
- 160g mietany 35% tłuszczu

Préparation

1. Znalazłem ten przepis na stronie Akademii Smaku, to tarta cytrynowa, ale wcale nie klasyczna.
2. Ta skądą się też masy, która piecze się w piekarniku, i daje tartę grubą jak flan, o dobrej kremowej i cytrynowej teksturze oraz dobrze chrupiącą ciętą.
3. Wyjaśnił to poniżej, nie stosowałem przepisu na ciasto kruche, myślałem, że może zrobić to ciasto z ciastem według własnego wyboru, pod warunkiem, że je podpieczecie.
4. Tęsknota ziemniaczanej cukru pudru proszku waniliowego lub aska wanilii, zeszkrobana mielonych migdałów soli drobnej masła niesolonego całkowitego jajka (około 1 jajko) Nie robię tego ciasta, u mnie ma być resztki ciasta kruchego z orzechami laskowymi (które bardzo dobrze komponuje się z cytryną) do tej tarty.
5. Nie miałem go dużo, więc po prostu robię okrąg z ciasta, który umieścię na dnie mojego okręgu (jak w przypadku sernika) i który podpiekają przez około dwadzieścia minut.
6. Mimo to podaję oryginalny przepis i sposób postępowania tutaj: Utrzyj masło z cukrem pudrem i wanilią.
7. Dodaj sól i mielone migdały.
8. Wmieszaj jajko, a następnie na koniec miksuj skrobi ziemniaczaną.
9. Odstaw ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut, a następnie rozwałkuj je i wylep okrąg o średnicy 18 cm i wysokość 4 do 5 cm.
10. Umieść okrąg w zamrażarce na minimum 20 minut.
11. Następnie nagrzej piekarnik do 180°C, umieść folię aluminiową na dnie tarty, przykryj ją (lub suchymi grochami, kulkami ceramicznymi...) i piecz przez 20 minut.
12. Usuń folię aluminiową, a następnie piecz ponownie w 130°C, aż ciasto będzie suche i dobrze zociste.
13. Skórka z 2 ów tych cytryn cukru kryształowego (dla 175) całkowitych jajek (około 6 jajek) soku z cytryny mietany 35% tłuszczu Wymieszaj cukier ze skórką cytrynową (możesz to zrobić ręcznie, twoja tarta będzie tylko bardziej aromatyczna).
14. Dodaj jajko, dobrze ubij, a następnie wmieszaj sok z cytryny.
15. Weź trochę tej mieszanki i wymieszaj ją z mietanym, aby ją rozrzedzić.
16. Następnie wlej z powrotem do głównej mieszanki i mieszaj, aż uzyskasz jednolity krem.
17. Wlej do upieczonego spodu tarty, zeszkrob powierzchnię, aby usunąć nadmiar belki.
18. Piecz ponownie w 130°C przez 40 do 45 minut.
19. Pozwól ciętą oстыgnąć przed wyjściem z formy.

