

Tarta z truskawkami, pistacjami i wanili

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów lub pistacji
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 30g masła w temperaturze pokojowej
- 40g cukru pudru
- 40g mielonych pistacji
- 15g puree pistacjowego
- 40g całego jajka
- 10g skrobi kukurydzianej
- 110g truskawek
- 30g całych pistacji
- 350g truskawek
- 35g cukru
- 15g pistacji
- 330g pełnego mleka
- 1 łyżeczka wanilii
- 4 łyżeczki jajka
- 65g cukru
- 28g skrobi kukurydzianej
- 200g mietanki kremówki 35% tłuszczu
- 15g pistacji

Préparation

1. Wydałam się, że bardzo polubiliście wspólnie tworzenie ze mną na Instagramie tegorocznego przepisu wielkanocnego, więc powtórzę to dla przepisu na Dzień Matki, a oto efekt: tarta truskawkowo-pistacjowo-waniliowa pełna smaku i słodkości, którą z pewnością ci przekonałam, jeśli kochacie truskawki tak samo jak ja. Sprzęt: Okrągła tarta 20cm Wałek do ciasta Mini szpatułka Wygibacz Trzepaczka Szpatułka: Użyłam pistacji i puree pistacjowego Kolor: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na cały sklep (nieafiliowany).
2. Użyłam wanilii Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na cały sklep (afiliowany).
3. Czas przygotowania: 1h15 do 1h30 + 25 minut pieczenia Na tartę średnicy 20 cm: Ciasto kruche: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych migdałów lub pistacji 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
4. Dodaj jajko, emulsyfikuj mieszankę.
5. Następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą, nie zagniataj ciasta zbyt mocno.
6. Gdy tylko będziesz mógł uformować kulę, przestań wyrabiać ciasto i po prostu włóż je do lodówki w owijce spożywczej na co najmniej godzinę.
7. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm i wyklej nim okrągłą tartę o średnicy 20 cm.
8. Umieść spód tarty w lodówce na co najmniej godzinę.
9. Krem pistacjowy: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych pistacji puree pistacjowego całego jajka skrobi kukurydzianej truskawek całych pistacji Jeśli nie masz puree pistacjowego, zastąp je masłem i dodatkowymi mielonymi pistacjami.
10. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z puree pistacjowym.

11. Nast pnie dodaj cukier puder, mielone pistacje, skrobi kukurydzian 1i na ko cu jajko.
12. Rozsmaruj krem na spodzie tarty, a nast pnie dodaj pokrojone w plastry truskawki i ca e pistacje.
13. W ó 1do nagrzanego piekarnika na 170°C na 20 do 25 minut (mo esz zdj 1okr g na ostatnie 5 minut pieczenia, aby tarta by a bardziej z ocista).
14. Pozwól ca kowicie ostygn .
15. Kompot truskawkowy: truskawek cukru Sok z po owy cytryny pistacji Usu 1szypu ki z truskawek i pokrój je na kawa ki, nast pnie umie 1w rondlu z cukrem i sokiem z cytryny.
16. Gotuj na wolnym ogniu, cz sto mieszaj c, a 1uzyskasz odpowiednio g sty kompot.
17. Rozsmaruj go na sch odzonej tarcie, nast pnie dodaj kilka ca ych pistacji.
18. Krem waniliowy: pe nego mleka aska wanilii 4 ó 1ka jaja cukru skrobi kukurydzianej Lubi , gdy krem diplomat nie jest zbyt sztywny; je li nie podzielacie mojego zdania i/lub nie macie kremu 35% do kremu diplomat (ale tylko 30%), mo ecie doda 1troch 1elatyny: w tym celu namocz 2 do 1elatyny w misce zimnej wody.
19. Gdy krem jest gotowy, wyci nij 1elatyn 1i dodaj j 1natychmiast do kremu.
20. Podgrzej mleko z ziarenkami laski wanilii.
21. Ubij ó 1ka z cukrem i skrobi kukurydzian .
22. Wlej ciep e mleko do jajek, mieszaj c dobrze, nast pnie przelej wszystko z powrotem do rondla.
23. Gotuj na rednim ogniu, stale mieszaj c, a 1krem zg stnieje.
24. Nast pnie przykryj foli 1spó ywcz 1i ca kowicie wystud 1w lodówce.
25. Krem diplomat: Sch odzony krem waniliowy mietanki kremówki 35% 1uszczu Gdy krem waniliowy jest zimny, ubij mietank 1na sztywno.
26. Wmieszaj 1/3 bitej mietany do kremu waniliowego, energicznie mieszaj c, aby go rozlu ni , nast pnie delikatnie dodaj reszt 1przy pomocy szpatu ki.
27. Wlej krem na tart 1i wyg ad 1formuj c kopu , jak na zdj ciu (normalnie zostanie troch 1kremu).
28. Wyko czenia: pistacji Oko o truskawek Pozostaje tylko doda 1truskawki i kilka pistacji do kremu.
29. Je li chcesz zrobi 1dekoracj 1"kwiatów " jak ja, wystarczy przeci 1truskawki na pó , nast pnie pokroi 1na cienkie plasterki i zwin 1je na siebie.
30. Gdy kwiaty s 1gotowe, umie 1je na tarcie (nie za wcze nie, zw aszcza je li s 1bardzo dojrze e jak u mnie, w przeciwnym razie sok z truskawek mo e kapa 1na ciasto kruche) i delektuj si !