

Tarta z truskawkami i jogurtem

Ingrédients

- 60g masła miękkiego
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 175g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 175g truskawek
- 25g cukru
- 150g jogurtu greckiego
- 1 jajko
- 70g cukru
- 30g skrobi kukurydzianej
- 50g jogurtu greckiego
- 230g truskawek
- 150g mietanki kremówki
- 50g jogurtu greckiego
- 50g mascarpone
- 30g cukru pudru

Préparation

1. Nowy przepis z truskawkami, tym razem w połączeniu z jogurtem, aby uzyskać lekki i świeży rezultat.
2. S odkie ciasto migdałowe: 1 jajko (1) masła miękkiego cukru pudru mielonych migdałów maki skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło miękkie z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
3. Gdy masa będzie jednolita, dodaj jajko, a następnie maki i skrobi kukurydzianą.
4. Szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolitą kulę, następnie owiń folią i umieść w lodówce na minimum godzin.
5. Następnie rozwałkuj na grubość 2-3 mm, wyklejamy formę i umieszczamy w lodówce na co najmniej godziny (lub w zamrażarce na 30 minut).
6. Kompot truskawkowy: truskawek cukru Uszluszyki z truskawek, pokrój je na małe kawałki i umieść w rondlu z cukrem.
7. Gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, musisz uzyskać kompot, który nie jest zbyt wodnisty, aby nie zamoczył odkieci ciasta.
8. Pozostaw do ostygnięcia.
9. Kiedy jest zimny, rozprowadźnaś odkiem cięciem i odstaw do lodówki.
10. Flan jogurtowy: jogurtu greckiego 1 jajko cukru skrobi kukurydzianej Ubij jajko z cukrem i skrobi kukurydzianą, a następnie dodaj jogurt grecki.
11. Gdy masa będzie jednolita, wlej ją na kompot truskawkowy i wóń tartą do piekarnika na 25 do 30 minut w temperaturze 170°C (sprawdź wykałaczką, powinna wyjść sucha na koniec pieczenia).
12. Aby uzyskać dobrze wypieczoną tartę, można ją wyjąć z piekarnika na 5 minut przed końcem pieczenia, usunąć brzozy tarty, i posmarować ją delikatnie trochą białego jajka na brzegach tarty przed dokończeniem pieczenia.
13. Pozwól ci kowicie ostygnąć.
14. Truskawki & jogurt: jogurtu greckiego truskawek Rozsmaruj jogurt na zimnej tarcie, a następnie przykryj plasterkami truskawek.
15. mietanka jogurtowa: mietanki kremówki jogurtu greckiego mascarpone cukru pudru Kilka świeżych

truskawek (około) Wymieszaj mietankę z mascarpone, cukrem pudrem i jogurtem, a następnie ubijaj, a uzyskasz bitą mietankę .

16. Przełóż do rękawa cukierniczego.

17. Umieść kilka ciasteczek truskawek na tarcie, a następnie rozprowadź mietankę wokół truskawek na całej powierzchni tarty.

18. Smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com