

Tarta kruszonkowa z limonk i orzechami laskowymi

Ingrédients

- 60g masła miękkiego
- 90g cukru pudru
- 30g proszku z orzechów laskowych
- 50g jajka (1 średnie jajko)
- 180g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 120g soku z limonki
- 100g cukru
- 2 skórki z limonek
- 2 jajka
- 125g masła
- 45g masła miękkiego
- 45g brązowego cukru
- 45g maki
- 45g proszku z orzechów laskowych

Préparation

1. Oto nowy przepis na tartę cytrynową, ale dla odmiany z limonką!
2. i tutaj, zamiast bezy, jest chrupki cy streusel dla efektu crumble z orzechami laskowymi, który doskonale komponuje się z lekką kwaśnością limonki.
3. Przepis jest bardzo prosty i do szybki do zrealizowania! Sprzęt: Trzepaczka Walek do ciasta Blacha perforowana Okrąg 20cm Składniki: Użyj proszku z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowane).
4. Zmieszaj masło miękkie z cukrem pudrem, proszkiem z orzechów laskowych i solą.
5. Emulguj mieszaninę jajkiem, a następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą.
6. Szybko wymieszaj, i przestań, gdy tylko masa na uformowanie kuli.
7. Zawinięte w folię umieść w lodówce na co najmniej 30 minut.
8. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 do 3mm i wyłóż nim masło w okrągłym naczyniu.
9. Nakładaj ciasto, a następnie umieść w zamrażarce na co najmniej 15 minut.
10. Następnie piec ciasto na lekko przez 15 do 20 minut w 170°C.
11. Zdjąć korek, a następnie posmarować ciasto roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzla i ponownie wstawić do piekarnika na 5 do 10 minut, sprawdzając kolor.
12. Po wyjęciu z piekarnika, zostawić do ostygnięcia.
13. Zmieszaj cukier ze skórkami z limonki.
14. Następnie dodaj jajka i ubij mieszankę.
15. Jednocześnie nie, podgrzej sok z limonki; kiedy jest gorący, wlej po owoce jajka, cięgle ubijaj, a następnie wlej całość z powrotem do garnka.
16. Zgotuj krem na małym ogniu, cięgle mieszaj.
17. Następnie dodaj poza ogniem masło pokrojone na małe kawałki.
18. Kiedy krem jest jednolity, wlej go na schłodzony spód tarty i umieść w lodówce.
19. Mieszaj wszystkie cztery składniki, a uzyskasz teksturę kruszonki.
20. Rozsyp kawałki ciasta na blachę pokrytą papierem do pieczenia, a następnie piecz w nagrzanym

piekarniku w 180°C przez około 15 minut, streusel powinien być dobrze zrumieniony.

21. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie posyp nim krem z limonki.

22. Udekoruj kilkoma skórkami z limonki i kawą z orzechów laskowych, a następnie delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com