

Tarta z malinami i marakuji

Ingrédients

- 60g miękkiego masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 szczyptę soli
- 1 jajko
- 180g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 50g miękkiego masła
- 75g mielonych migdałów
- 10g skrobi kukurydzianej
- 70g cukru pudru
- 1 jajko
- 125g maliny
- 55g puree z owocu pasji
- 2 jajka
- 60g cukru
- 5g skrobi kukurydzianej
- 65g masła
- 1 owoc pasji
- 250g maliny

Préparation

1. Dziś przepis, który pachnie słodko i latem: połączenie maliny i owocu pasji w bardzo prostym i dobrze kwasy ciasto!
2. Spróbuj: Masło szpatułką tawa Pyta perforowana Okrągła faliści de Buyer Czas przygotowania: odzina + 30 minut pieczenia Na tartę rednicy 20cm: Ciasto srodkiem z migdałami: miękkiego masła cukru pudru mielonych migdałów 1 szczyptę soli 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj miękkie masło z cukrem pudrem, mielonymi migdałami i solą.
3. Kiedy mieszanka jest jednnorodna, emulguj ją jajkiem.
4. Następnie dodaj maki i skrobi kukurydzian, mieszaj aż do uzyskania jednolitego ciasta, ale nie dłużej.
5. Uformuj kulę, zawijając ją w folię i umieść w lodówce na co najmniej odziny.
6. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm i wyłóż nim formę.
7. Umieść ją w lodówce lub zamrażarce na co najmniej odziny.
8. Krem migdałowy z malinami: miękkiego masła mielonych migdałów skrobi kukurydzianej cukru pudru 1 jajko maliny Wymieszaj miękkie masło z cukrem pudrem, skrobi kukurydzianą i mielonymi migdałami.
9. Na koniec dodaj jajko.
10. Następnie wylej krem migdałowy na ciasto srodkiem i delikatnie wcisnij maliny.
11. Wstaw tartę do piekarnika nagrzanego do 170°C na 25 do 30 minut.
12. Po wyjściu z piekarnika usuń pierścień, a następnie odstaw do ostygnięcia.
13. Krem owocowy z owocu pasji: puree z owocu pasji 2 jajka cukru skrobi kukurydzianej masła Podgrzej puree z owocu pasji.
14. Ubij jajka z cukrem i skrobi kukurydzianą.
15. Następnie wlej na nie po owocu pasji, całość czas ubijaj, a potem wlej wszystko z powrotem do rondla.

16. Zagłna rednim ogniu, bez przerwy mieszaj c.
17. Po zdjęciu z ognia, dodaj maso pokrojone na małe kawałki i miksuj krem przy użyciu blendera przez kilka minut.
18. Wylej krem na schłodzony spód tarty, wygładź powierzchnię łyżką do lodówki, aby krem się schodził.
19. Montaż : 1 owoc pasji maliny Rozłóż owoc pasji na kremie.
20. Następnie pokrój maliny na pół i ułóż je na powierzchni tarty i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com