

Tarta z morelami, wanili i oliw i oliwek

Ingrédients

- 2 ótka
- 75g cukru
- 75g mas a mi kkiego
- 100g m ki
- 5g proszku do pieczenia
- 200g mietany kremówki
- 20g cukru pudru (do dostosowania w zale no ci od s odyczy moreli i w asnych upodoba)
- 1 laska wanilii
- 7 moreli
- 40g cukru

Préparation

1. Prosta, sezonowa tarta na dzisiaj!
2. Na bazie kruchego ciasta breto skiego, w ten sposób nie ma potrzeby wykrawania okr gu tarty, wype niona bardzo prost ́waniliow ́bit ́ mietan ́i pieczonymi morelami, krótko mówi c, przepis, który wymaga niewielkiej ilo ci czasu, sk adników i sprz tu, aby zadowoli ́ka dego na deser.
3. Materia : Obr cz 18cm Perforowana blacha Sk adniki: U y am wanilii Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ́stron ́(nie afiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 30 minut + 35 minut pieczenia Na tart ́o rednicy 18cm: Kruche ciasto breto skie: 2 ótka cukru mas a mi kkiego m ki proszku do pieczenia Ubij ótka z cukrem, a nast pnie dodaj dobrze mi kkie mas o.
5. Gdy mieszanina jest jednolita, dodaj m k ́i proszek do pieczenia.
6. Uformuj kul , a nast pnie rozwa kuj j ́lekkó mi dzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
7. W ó ́ciasto do lodówki na minimum 1,odziny.
8. Nast pnie rozwa kuj je w obr czy o rednicy 18cm, a nast pnie piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15 minut.
9. Usu ́obr cz, a nast pnie pozostaw do ostygni cia.
10. Waniliowa Chantilly: mietany kremówki cukru pudru (do dostosowania w zale no ci od s odyczy moreli i w asnych upodoba) aska wanilii Ubij mietan ́z cukrem pudrem i wanili , a ́uzyskas ́szywn ́bit mietan .
11. Rozprowad ́j ́na kruchym cie cie breto skim.
12. Pieczone morele: 7 moreli cukru Oliwa z oliwek Ga zka rozmarynu Przekrój morele na pó ́i u ó na blasze do pieczenia wy o onej papierem do pieczenia.
13. Posyp je cukrem, rozmarynem i skrop odrobin ́oliwy z oliwek, a nast pnie piecz w piekarniku rozgrzanym do 160°C przez oko o dwadzie cia minut.
14. Gdy ostygn , u ó ́je na bitej mietanie, a nast pnie delektuj si !