

Chrupi ca tarta z bit ą mietan

Ingrédients

- 60g mas o mi kkie
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych orzechów laskowych
- 1 jajko
- 155g m ki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 15g kakao w proszku
- 60g pralinowy
- 30g Jivara lub mlecznej czekolady 40%
- 45g pokruszonych nale ników dentelle
- 250g pe nej mietanki
- 55g cukru pudru

Préparation

1. Potrzebujesz szybkiego i pysznego deseru?
2. Oto tarta z bit ą mietan , która spe ni Twoje oczekiwania ąPrzepis jest bardzo prosty i szybki do wykonania, zw aszcza e mo na go dostosowa ąw zale no ci od tego, co masz: s odkie dwukolorowe ciasto jak moje, lub klasyczne z migda ami lub orzechami laskowymi, u ycie pralin (lub puree z orzechów, je li si ąspieszysz) i czekolady do wyboru, dekorowanie bit ą mietan .
3. do dzie a!
4. Wyposa enie: Wa ek do ciasta Tylka saint honoré de Buyer Pier cie ądo tarty de Buyer 20cm Blacha perforowana Worki cukiernicze Sk adniki: U y em proszku waniliowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zni ki na ca ej stronie (nie afiliowany).
5. U y em czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca ej stronie (afiliowany).
6. Wymieszaj mas o mi kkie z cukrem pudrem i mielonymi orzechami laskowymi.
7. Kiedy mieszanina jest jednorodna, dodaj jajko, potem m k ąi skrobi ąkukurydzian .
8. Podziel ciasto na dwie równe cz ci, a nast pnie dodaj kakao do jednej z dwóch mas.
9. Szybko wymieszaj, aby uzyska ąjednorodn ąkul , a nast pnie zafoluj ciasta i w ó ąje do lodówki na co najmniej odzin .
10. Nast pnie podziel ka de ciasto na ma e kawa ki i rozwa kuj je na grubo ą2 do 3 mm, tak aby uzyska dwukolorowe ciasto, i umie ąje w pier cieniu.
11. Aby uzyska ąnieregularny efekt ciasta, najpierw wyci em kr ek na spód tarty, nast pnie pasek o szeroko ci 2 cm, który przyci em no em, tworzc nieregularno ci po jednej stronie.
12. W ko cu doda em ten pasek wokó ąca ej tarty.
13. Umie ąpier cie ąw lodówce na co najmniej odziny, najlepiej minimum odzin lub na noc.
14. Piecz w nagrzanym piekarniku w 170°C przez 15 do 20 minut, a nast pnie ca kowicie ostud .
15. Rozpu ączekolad , a nast pnie dodaj pralin i pokruszone nale niki dentelle.
16. Rozprowad ąchrupi cy pralin na spodzie tarty.
17. Ubijaj mietank , a ązyskasz bit ą mietan , a nast pnie dodaj cukier puder i wanili .
18. Wyszprycuj lub roz ó ąbit ą mietan ąna tarcie (u y em tylki saint honoré), a na koniec delektuj si !