

Baskijski tort waniliowo-malinowy

Ingrédients

- 250g maki T55
- 5g proszku do pieczenia
- 200g masła
- 200g cukru trzcinowego
- 1 jajko
- 2 żółtka jaj
- 50g ciemnego rumu
- 600g malin
- 20g cukru
- 1 jajko
- 230g mleka
- 50g cukru
- 25g skrobi kukurydzianej
- 1 laska wanilii
- 1 jajko

Préparation

1. Powoli wkraczamy w jesień, więc nadszedł czas, aby cieszyć się słodkimi owocami lata!
2. Tutaj mamy już to za sobą dzięki temu baskijskiemu ciastu z malinami i wanilią, zawsze prostemu w przygotowaniu (choć oczywiście trzeba przestrzegać czasu chłodzenia, aby je dobrze zrobić) i zawsze pysznych! Spróbuj: Pierścień 24cm Wałek do ciasta Perforowana blacha Trzepaczka Składniki: Używamy wanilii Norohy firmy Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU, aby uzyskać 20% zniżki na cały asortyment (afiliacja).
3. Czas przygotowania: odzina + 40 minut pieczenia Na ciasto o średnicy 22 do 24cm / 8 osób: Ciasto: maki T55 proszku do pieczenia masła cukru trzcinowego 1 jajko 2 żółtka jaj ciemnego rumu Utrzyj masło z cukrem.
4. Dodaj maki i proszek do pieczenia, następnie wbij jajko i żółtka.
5. Zakończ dodając rum.
6. Podziel ciasto na dwie części (jedna trochę większa od drugiej), rozwałkuj każdą część na grubość 3 do 4mm między dwoma kawałkami papieru do pieczenia (upewnij się, że ciasto się wystarcza co rozwałkowane, aby wyłożyć nimi swój pierścień lub formę) i umieść w lodówce na co najmniej odzinę (ciasto jest bardzo miękkie, im bardziej zimne, tym łatwiej będzie z nim pracować i formować).
7. Prawdopodobnie będziesz mieć dużo ciasta, możesz użyć resztek do zrobienia ciasteczek Malinowy kompot: malin cukru Sok z połówki cytryny Wódszystkie składniki do rondla i gotuj na wolnym ogniu przez 30 do 40 minut, a uzyskasz konsystencję śmietany.
8. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
9. Krem waniliowy: 1 jajko mleka cukru skrobi kukurydzianej laska wanilii Podgrzej mleko z ziarnami z laski wanilii.
10. Ubij jajko z cukrem i skrobią kukurydzianą, następnie wlej mleko, cały czas mieszaj.
11. Przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na średnim ogniu, cały czas mieszaj, aż zgęstnieje.
12. Przelej do naczynia, przykryj folią dotykając powierzchnię kremu i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
13. Montaż i pieczenie: 1 jajko Rozwałkuj wiśsz część ciasta w swojej natłuszczonej formie/pierścieniu.
14. Rozłóż krem waniliowy, a następnie malinowy kompot.

15. Przykryj drugą część ciasta i umieść w lodówce na co najmniej 30 minut.
16. Na ów pierwszy warstw glazury na ciasto, a następnie umieść ponownie na 30 minut w lodówce.
17. Na ów drugą warstw glazury, następnie zrób nacięcia na cieście według wybranego wzoru nożem.
18. Piecz ciasto przez 45 minut w temperaturze 175°C, a następnie pozostaw do ostygnięcia przed rozkoszowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com