

Tarta kawowa po wiedeńsku

Ingrédients

- 60g masła pomadowego
- 90g cukru pudru
- 30g mączki orzechowej
- 1 jajko
- 160g mąki
- 50g mąki kukurydzianej (maizena)
- 45g puree z orzechów laskowych
- 60g białej czekolady zredukowanej
- 2g kawy rozpuszczalnej
- 25g kruchych naleśników
- 2g elastyny
- 25g cukru
- 45g śmietanki
- 160g mietany 30-35% tłuszczu
- 10g trawie (ekstrakt kawy)
- 250g mietany 35% tłuszczu
- 25g cukru pudru

Préparation

1. Po wersji czekoladowej, oto tarta inspirowana kawą filiżankową: krem kawowy, lekka bita śmietana, chrupkość dla tekstury, a wszystko to umieszczone w orzechowym kruchym cieście i gotowe!
2. Możesz zastąpić orzechy laskowe migdałami lub orzechem pekan, jeśli wolisz, i uważaj na dawkowanie ekstraktu kawy, jeśli nie używasz tego samego co ja. Spróbuj: Pierścień 20cm Torebki do zdobienia Korkówka 18mm Perforowana blacha Wątek do ciasta Mała gładka szpatułka Składniki: Użyj mączki orzechowej Korka: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na całą stronę (bez afiliacji).
3. Wymieszaj masło pomadowe z cukrem pudrem i mączką orzechową.
4. Dodaj sól, następnie wymieszaj z jajkiem.
5. Dodaj mąkę i maizena.
6. Owiń folią i odstaw do lodówki na minimum 30 minut.
7. Następnie rozwałkuj na grubość 2mm i wyłóż do pierścienia o średnicy 20cm.
8. Umieść w zamrażarce na 15 minut.
9. Piecz przez 20 minut w 170°C.
10. Rozpuść czekoladę z puree z orzechów laskowych, dodaj kawę rozpuszczalną do pokruszonych kruchych naleśników, następnie wlej mieszaninę na spód tarty i pozostaw do stężenia w lodówce.
11. Umieść elastynę w zimnej wodzie, aby się zrehydratowała.
12. Ubij śmietankę z cukrem.
13. Podgrzej śmietanę, następnie wlej ją do śmietanki.
14. Przelej całą zawartość powrotem do garnka i gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż osiągniesz temperaturę 85°C.
15. Po zdjęciu z ognia dodaj odciętą elastynę i trawie.
16. Wlej krem na tartę (zachowaj trochę do dekoracji).
17. Ubij śmietanę z cukrem pudrem, następnie wyciśnij bitą śmietanę na tartę.
18. Udekoruj pozostałym kremem, a następnie delektuj się!

