

Tartaletka z pistacjami i ry em na mleku waniliowym

Ingrédients

- 60g mi kkiego mas a
- 90g cukru pudru
- 30g m ki migda owej (lub pistacjowej)
- 1 jajko
- 160g m ki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 75g ry u okr g ego
- 260g mleka (u y am mleka migda owego)
- 1 laska wanilii
- 135g mietany kremówki
- 125g mietany kremówki ubitej na sztywno
- 1 jajko
- 40g cukru drobnego
- 20g m ki pistacjowej
- 50g m ki
- 2g proszku do pieczenia
- 30g roztopionego mas a
- 200g mietany
- 1 laska wanilii
- 2,3g elatyny
- 170g czekolady Ivoire
- 50g puree z pistacji

Préparation

1. Po tartaletkach kwiat pieprz & ciemna czekolada, oto nowa, bardziej wiosenna wersja: pistacja & ry łna mleku z wanili !
2. Przepis nie jest skomplikowany, wymaga jednak troch łcierpliwo ci z powodu ró nych czasów odpoczynku & ch odzenia, ale dzi ki temu mo na go zrealizowa łna przestrzeni kilku dni łSprz t: Formy do tartaetek Trzepaczka Wa ek do ciasta Blacha perforowana R kawy cukiernicze Tylka 12mm Sk adniki: U y am puree z pistacji, m ki migda owej & ca ych pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca łstron ł(brak afiliacji).
3. U y am wanilii Norohy & czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca stron ł(afiliacja).
4. Czas przygotowania: 1h20 + gotowanie i odpoczynek (minimum 1 noc)Dla 6 tartaetek: Kruche ciasto: mi kkiego mas a cukru pudru m ki migda owej (lub pistacjowej) 1 jajko m ki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj mi kkie mas o z cukrem pudrem i m k łmigda ow łlub orzechow .
5. Dodaj jajko, wymieszaj, a nast pnie dodaj m k łi skrobi , nie zagniataj c ciasta zbyt mocno.
6. Uformuj kul , zawi łj łw film i wstaw do lodówki na co najmniej 1h30.
7. Nast pnie rozwa kuj ciasto na grubo ł2mm, wytnij kr ki o rednicy 10cm i umie łje na posmarowanych mas em formach.
8. Wstaw je do lodówki (lub zamra arki) na co najmniej odzin ł(je li mo liwe d u ej, mo na je pozostawi łbez problemu na 24h).
9. Nast pnie piecz je przez 10 do 15 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C, tartaletki musz łby łdobrze z ociste po wyj ciu z piekarnika.
10. Je li chcesz, mo esz je posmarowa łp dzlem i roztrzepanym jajkiem na 5 minut przed ko cem pieczenia.

11. Ry ła na mleku: Na informacj , lekko zmodyfikowa am przepis na ry ła na mleku wzgl dem tego, co widzicie na zdj ciach, aby uzyska łtroch łbardziej kremowy i lekki wynik ry u okr g ego mleka (u y am mleka migda owego) aska wanilii mietany kremówki mietany kremówki ubitej na sztywno Wsyp ry , mleko & ziarna laski wanilii do rondla.
12. Doprowad łdo wrzenia, nast pnie zmniejsz ogie łi dodaj mietan łkremówk .
13. Kontynuuj gotowanie, a łry łb dzie ugotowany i dobrze kremowy.
14. Ca kowicie wystud .
15. Przy monta u, ubij mietany na sztywno, potem delikatnie dodaj j łdo ry u na mleku.
16. Biszkopt pistacjowy: 1 jajko cukru drobnego m ki pistacjowej m ki proszku do pieczenia roztopionego mas a Roztop mas o i pozwól mu ostygn .
17. Ubij jajko z cukrem, nast pnie dodaj m k łpistacjow ł oraz przesian łm k łi proszek do pieczenia.
18. Na ko cu dodaj mas o, nast pnie wlej mas łdo okr gu, aby ciasto mia o oko o 1/2 cm grubo ci.
19. Piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez oko o 10 minut, czubek no a wbity do rodka powinien wyj łsuchy.
20. Pozostaw do ostygni cia, a nast pnie wytnij kr ki o rednicy 5cm.
21. Namelaka waniliowa / pistacjowa: mleka mietany aska wanilii 2, elatyny czekolady Ivoire puree z pistacji Nawodnij elatyn łw zimnej wodzie.
22. Doprowad łmleko do wrzenia z ziarnami laski wanilii.
23. Dodaj nawodnion łi odci ni ł elatyn .
24. Wlej j ła wcze niej roztopion łczekolad .
25. Dodaj zimn ł mietan łi puree z pistacji i zmiksuj blenderem, aby uzyska łjednolit , g adk łmas .
26. Pozwól masie krystalizowa łsi łprzez noc w lodówce.
27. Monta : Kilka pistacji Wlej troch łry u na mleku na dno ka dej tartaletki.
28. Dodaj biszkopt pistacjowy, a nast pnie ponownie ry ła na mleku a łdo powierzchni.
29. Wlej namelak łdo r kawa cukierniczego z g adk łtylk , nast pnie udekoruj tartaletki.
30. Ozdób kilkoma pistacjami, a nast pnie ciesz si łdeserem!