

Wilgotna tarta z gruszk i wanili

Ingrédients

- 85g białe jajka
- 110g cukru brzożowego
- 75g maki
- 50g masła
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 2 gruszki
- 1 duże jabłko lub 2 małe
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 2 do 3 gruszek
- 150g cukru
- 1 litr wody
- 2 łyżki ekstraktu z wanilii
- 100g bitej mietany 35% tłuszczu (1)
- 75g pełnego mleka
- 1 łyżka wanilii
- 50g cukru pudru
- 2 jajka
- 1 łyżko
- 30g skrobi kukurydzianej (maizeny)
- 200g bitej mietany 35% tłuszczu (2)

Préparation

1. Na początku mieszać ciasto w rękach.
2. urodziny mojej drugiej córki, Gabrielle, i oczywiście ciepiek z tej okazji ciasto.
3. Miała kilka ograniczeń : ciasto musiało być lekkie, nie mogła przygotować trudnych elementów z wyprzedzeniem, z niektórymi owocami (jej ulubione, więc w sezonie były to gruszki z odrobiną jabłka) i bardzo puszystą konsystencją, aby mogła spróbować tego kawałka.
4. Zdecydowała się więc zrobić ciasto bazowe - moje waniliowe ciasto chmurkowe, z jabłkami/gruszkami przygotowanymi na kilka sposobów i kremem diplomat (moim ulubionym) z wanilii.
5. To był prawdopodobnie mój ostatni owocowy przepis przed nadejściem truskawek i innych letnich/wiosennych owoców, piły sposób na skorzystanie po raz ostatni z gruszek!
6. Sprzęt: Forma do odwróconej tarty Trzepaczka Maszyna zakrzywiona szpachelka Torebki do nasadek Nasadka 18mm Nasadka 10mm Nasadka do ciastek 14mm Składniki: Używam wanilii z Madagaskaru & ekstraktu z wanilii Norohy z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na cały asortyment (afiliacja).
7. Czas przygotowania: odzina + pieczenie & chłodzenie Dla tarty o średnicy 28 cm / 8 do 10 osób: Biskopt waniliowy: białe jajka cukru brzożowego maki masło 1 łyżka ekstraktu z wanilii Rozpuść masło i pozostaw do ostygnięcia.
8. Ubij białko z cukrem, a uzyskasz sztywną pianę.
9. Dodaj ekstrakt waniliowy i przesiewaj tam kawy w szpatułki.
10. Wymieszaj niewielką część tej mieszanki z ostudzonym roztopionym masłem.
11. Kiedy przygotowanie jest jednolite, delikatnie połącz oba ciasta.
12. Wlej do natłuszczonej formy oprószonej cukrem brzożowym, a następnie wstaw od razu do nagrzanego piekarnika na 180°C na 15 do 20 minut.
13. Pozostaw do ostygnięcia.

14. Kompot jab kowo-gruszkowy: ruszki 1 du e jab ko lub 2 ma e 1 y ka ekstraktu z wanilii Obierz owoce i pokrój je na ma e kostki.
15. Umie łje w rondlu z wanili łi odrobin łwody, a nast pnie gotuj mieszan łna ma ym ogniu, regularnie mieszaj c, a łuzyskasz konsystencj łkompotu z kawa kami (w razie potrzeby dodaj wi cej wody podczas gotowania).
16. Pozostaw do ostygni cia.
17. Gruszki w syropie: 2 do ruszek cukru itr wody 2 y ki ekstraktu z wanilii Obierz gruszki i usu łgniazdo nasienne.
18. Doprowad łdo wrzenia wod , cukier i wanili .
19. Zanurz w nich gruszki i gotuj na ma ym ogniu przez oko o 30 minut (dostosuj czas w zale no ci od gruszek, powinny by łmi kkie i delikatne na ko cu gotowania).
20. Je li masz czas, pozostaw je do ostygni cia w syropie.
21. Krem diplomat waniliowy: bitej mietany 35% łuszczu (1) pe nego mleka aska wanilii cukru pudru 2 jajka 1 ótko skrobi kukurydzianej (maizeny) bitej mietany 35% łuszczu (2) Podgrzej mietank ł(1) i mleko z ziarenkami wanilii.
22. Ubij jajka z ótkiem i maizen , a nast pnie dodaj do tego ciep y p yn, dobrze mieszaj c.
23. Wlej wszystko z powrotem do rondla i zag szczaj na rednim ogniu ca y czas mieszaj c.
24. Wlej krem do naczynia, przykryj go foli łspo ywcz łi pozostaw do ca kowitego sch odzenia w lodówce.
25. Kiedy krem ostygnie, ubij mietan ł(2) na sztywn łpian , a nast pnie delikatnie dodaj j łdo kremu.
26. Od razu przejd łdo sk adania.
27. Sk adanie: Rozprowad łsch odzony kompot na spodzie tarty.
28. Dodaj warstw łkremu diplomat i wyg ad łpowierzchni .
29. Pokrój gruszki w cienkie plastry i u ó łje na kremie, nast pnie ozdób pozosta ym kremem diplomat wokó gruszek, zanim rozkosz si łzacznie!