

Tarte de damasco

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g de manteiga pomada
- 100g de açúcar
- 1 fava de baunilha (ou extrato de baunilha ou pó de baunilha)
- 1 pitada de flor de sal
- 320g de farinha
- 30g de manteiga pomada
- 30g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoas
- 30g de ovos
- 7g de amido de milho
- 3 a 4 damascos, dependendo do tamanho
- 5 damascos
- 40g de açúcar
- 150g de creme de leite fresco a 35% de gordura
- 15g de açúcar de confeitiro
- 1 fava de baunilha ou extrato ou pó de baunilha
- 6 damascos

Préparation

1. Após a torta de morango sobre sablé diamant ao estilo de Maxime Frédéric, eu quis fazer uma torta idêntica, mas com base de damascos!
2. Veredito, gostei tanto quanto a torta de morango, raramente comi tortas de frutas com tanto sabor, as frutas são trabalhadas de várias formas, a massa é super crocante, enfim, pura felicidade!
3. E de bônus, a torta não é difícil de fazer, a única dificuldade é o sablé diamant que é mais frágil do que uma massa doce clássica, mas recomendo que você se arrisque, você não vai se arrepender Material: Círculo canelado De BuyerMini espátula angular Rolo de massa Ingredientes:Usei a baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Misture a manteiga pomada com o açúcar, a baunilha e o sal.
5. Em seguida, adicione a farinha, amasse a massa com a palma da mão para incorporá-la bem, depois embale a massa em filme plástico e deixe descansar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
6. Depois, unte seu círculo de torta com manteiga e polvilhe com açúcar refinado.
7. Abra a massa com espessura de 2-3mm e coloque no círculo de torta.
8. Coloque tudo na geladeira (ou no congelador, se possível) por pelo menos 2 horas.
9. Pré-cozinhe a base da torta por 15 minutos a 170°C.
10. Enquanto isso, prepare o creme de amêndoas.
11. Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro, a farinha de amêndoas, o amido e as raspas de limão.
12. Adicione o ovo e misture bem.
13. Espalhe o creme de amêndoas no fundo da massa pré-assada e adicione os damascos cortados em quartos.
14. Asse novamente por 10 a 15 minutos a 170°C.
15. Retire o círculo assim que sair do forno com cuidado, a massa é frágil.
16. Deixe esfriar.

17. Corte os damascos em pedaços.
18. Coloque-os em uma panela com o açúcar e o suco de limão e cozinhe em fogo baixo, mexendo regularmente até obter a textura de compota (cerca de 30 minutos).
19. Coloque para esfriar completamente na geladeira.
20. Bata o creme de leite em chantilly, depois adicione o açúcar de confeiteiro e a baunilha.
21. Passe para a montagem.
22. Montagem: 6 damascos Espalhe uma fina camada de creme de baunilha sobre o creme de amêndoas, alise e depois acrescente cerca de 2/3 da compota.
23. Em seguida, adicione os damascos cortados ao meio e os mergulhe na compota.
24. Adicione o restante da compota entre e sobre os pedaços de damasco, alise com uma espátula angular e, finalmente, desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com