

Torta de panna cotta de morango, combawa e limão verde

Ingrédients

- 60g de manteiga em temperatura ambiente
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 180g de farinha T55
- 50g de maizena
- 1 ovo
- 35g de açúcar
- 55g de purê de morango
- 55g de farinha T55
- 2g de fermento em pó
- 15g de manteiga
- 15g de creme de leite integral
- 20g de suco de limão verde
- 15g de açúcar de confeitiro
- 380g de creme de leite integral
- 1,3g de agar-agar
- 30g de açúcar
- 300 a 350g de morangos

Préparation

1. Estou de volta com uma nova torta de morango!
2. Desta vez, os morangos estão associados a uma panna cotta de combawa e limão verde bem fresca, adaptada às temperaturas atuais Material: Círculo oblong De Buyer Batedor Rolo de massa Assadeira perfurada Tempo de preparação: 50 minutos + descanso e cozimento Para uma torta oblonga de 30cm de comprimento: Massa doce de amêndoa: de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de confeitiro de farinha de amêndoa 1 ovo de farinha T55 de maizena Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeitiro, a farinha de amêndoa e o sal.
3. Emulsione a mistura com o ovo, depois adicione a farinha e a maizena.
4. Misture rapidamente e pare assim que puder formar uma bola.
5. Envolve em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 30 minutos.
6. Em seguida, abra a massa com 2 a 3mm de espessura e forre seu círculo untado.
7. Fure a massa e coloque no congelador por pelo menos 15 minutos.
8. Depois, asse sua massa em branco por cerca de 20 minutos a 170°C.
9. Ao sair do forno, deixe esfriar.
10. Biscoito macio de morango: 1 ovo de açúcar de purê de morango de farinha T55 de fermento em pó de manteiga de creme de leite integral de suco de limão verde de açúcar de confeitiro Derreta a manteiga e deixe esfriar.
11. Bata os ovos com o açúcar e depois adicione o purê de morango.
12. Incorpore a farinha e o fermento peneirados, depois a manteiga morna e o creme de leite.
13. Despeje a massa em uma assadeira dentro do círculo da torta e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 12 minutos.
14. Enquanto isso, misture o suco de limão com o açúcar de confeitiro.
15. Ao sair do forno, umedeça o biscoito com a mistura anterior, depois deixe esfriar e corte o biscoito ao meio

na altura.

16. Em seguida, coloque-o no fundo da torta.

17. Panna cotta de combawa & limão verde: de creme de leite integral 1, de agar-agar de açúcar As rasas de um combawa e de um limão verde Misture os três ingredientes e aqueça a mistura, batendo regularmente.

18. Quando a mistura estiver fervendo, continue cozinhando por 1 minuto, sempre mexendo.

19. Em seguida, deixe a panna cotta esfriar por alguns minutos (mexendo de vez em quando para evitar a formação de uma película na superfície) e despeje no fundo da torta.

20. Acabamentos: 300 a de morangos Quando a panna cotta estiver firme, corte os morangos e disponha-os sobre a torta antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com