

Torta de panna cotta de pêsego e verbena

Ingrédients

- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maizena
- 25g de manteiga pomada
- 37g de farinha de amêndoa
- 5g de maizena
- 35g de açúcar de confeitiro
- 25g de ovo
- 1 pêsego
- 340g de creme de leite fresco
- 1,2g de agar agar
- 27g de açúcar granulado
- 2 a 3 nectarinas dependendo do tamanho

Préparation

1. Uma nova receita de torta muito de verão hoje, com uma associação clássica mas ainda assim deliciosa: pêsego e verbena.
2. Se você não gosta de verbena ou não tiver, pode claro perfumar seu creme com baunilha.
3. Misture a manteiga bem pomada com o açúcar de confeitiro e a farinha de amêndoa.
4. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e a maizena.
5. Misture rapidamente para obter uma bola homogênea, depois envolva a massa com filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 1 hora.
6. Em seguida, abra a massa com 2mm de espessura.
7. Forre seu círculo previamente untado com manteiga, depois coloque na geladeira por no mínimo 2 horas.
8. Misture a manteiga pomada com a farinha de amêndoa, a maizena e o açúcar de confeitiro.
9. Em seguida, adicione o ovo e misture bem.
10. Despeje o creme de amêndoa no fundo da torta e adicione o pêsego descascado e cortado em fatias.
11. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 35 minutos, a massa deve estar dourada e o creme de amêndoa cozido.
12. Deixe esfriar.
13. Aqueça o creme com as folhas de verbena, depois envolva a panela com filme plástico e deixe infundir por pelo menos 3 horas (eu deixei uma noite).
14. Em seguida, misture todos os ingredientes em uma panela mexendo bem e leve à fervura, sempre mexendo regularmente.
15. Continue cozinhando por 1 minuto, depoiscoe para retirar as folhas de verbena e deixe esfriar.
16. Em seguida, despeje a panna cotta sobre a torta e coloque na geladeira por no mínimo 1 a 2 horas até que esteja firme.
17. Os acabamentos: 2 a 3 nectarinas dependendo do tamanho Lave as nectarinas e corte em fatias bem finas.
18. Arrume sobre a torta e aproveite!

