

Tarte de damasco, baunilha & azeite de oliva

Ingrédients

- 2 gemas de ovo
- 75g de açúcar
- 75g de manteiga amolecida
- 100g de farinha
- 5g de fermento em pó
- 200g de creme de leite fresco
- 20g de açúcar de confeiteiro (ajustar de acordo com a doçura dos seus damascos e seu gosto)
- 1 fava de baunilha
- 7 damascos
- 40g de açúcar

Préparation

1. Uma torta de temporada bem simples hoje!
2. Sobre uma base de sablé bretão, desta forma não é necessário forrar um aro de torta, recheada com um chantilly de baunilha muito fácil e damascos assados, em resumo, uma receita que requer pouco tempo, ingredientes e material para deliciar a todos na sobremesa.
3. Material: Aro 18cm Placa perfurada Ingredientes: Usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Bata as gemas de ovo com o açúcar e adicione a manteiga bem amolecida.
5. Quando a mistura estiver homogênea, adicione a farinha e o fermento.
6. Forme uma bola e abra-a levemente entre duas folhas de papel manteiga.
7. Coloque o sablé na geladeira por no mínimo 1h30.
8. Em seguida, estenda-o em um aro de 18cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
9. Retire o aro e deixe esfriar.
10. Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro e a baunilha até obter um chantilly firme.
11. Espalhe-o sobre o sablé bretão.
12. Corte os damascos ao meio e coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga.
13. Polvilhe-os com açúcar, alecrim e regue com um pouco de azeite de oliva; leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de vinte minutos.
14. Quando estiverem frios, coloque-os sobre o chantilly e aproveite!