

Tort cu zmeur

Ingrédients

- 60g de unt
- 4 ou
- 120g de zahăr
- 200g de piure de zmeur tip Ponthier
- 50g de smântână lichidă cu 30% grăsime
- 7g de praf de copt
- 200g de făină
- 25g de piure de zmeur
- 40g apă
- 20g zahăr
- 250g de înveliș zmeur de la Valrhona
- 65g ulei neutru (tip sămbure de struguri)

Préparation

1. După flanul de patiserie cu zmeur pentru a folosi un piure de fructe început, iată prăjitura cu zmeur !
2. Când folosesc piureuri de fructe în anumite rețete, este rar să consum rapid litrul, așa că încerc să gătesc rețete pentru a evita risipa (deci, da, bineînțeles, putem congela piureul sub formă de cuburi, dar dacă congelatorul este plin, este întotdeauna plăcut să ai o rețetă la îndemână pentru a-l folosi).
3. Ponthier de smântână lichidă cu 30% grăsime de praf de copt de făină Începeți prin a topi untul, apoi lăsați-l să se răcească .
4. Bateți oule cu zahărul, apoi adăugați piureul de zmeur și smântâna lichidă .
5. Adăugați făina și praful de copt cernut, apoi terminați cu untul topit și răcit.
6. Turnați aluatul în forma de prăjitură unsă și finată sau tapetată cu hârtie de copt, apoi coaceți la 160°C timp de aproximativ 1 oră (verificați cu vârful unui cui înfipt în prăjitură , timpul de coacere poate varia în funcție de cuptoare).
7. Cu puțin înainte de finalul coacerii, pregătiți siropul de înmuiere.
8. Când prăjitura este coaptă , scoateți-o din formă și lăsați-o să se răcească pe un gratar.
9. Sirop de înmuiere: de piure de zmeur apă zahăr Puneți toate ingredientele într-o cratiță și aduceți la fierbere.
10. Când zahărul este complet dizolvat, luați cratița de pe foc.
11. Înmuiați prăjitura încă caldă cu ajutorul unei pensule.
12. Valrhona ulei neutru (tip sămbure de struguri) Topiți învelișul de zmeur la bain-marie, apoi adăugați uleiul.
13. Mixați bine, apoi așteptați ca glazura să fie între 30 și 35°C pentru a o turna peste prăjitura așezată pe un gratar.
14. Lăsați să se cristalizeze, apoi bucurați-vă !