

Torta panna cotta s jahodami, combawa a limetkou

Ingrédients

- 60g zmäknutého masla
- 90g prážkového cukru
- 30g mand ovej múky
- 1 vajce
- 180g múky T55
- 50g kukuri nej žkrobu
- 1 vajce
- 35g cukru
- 55g jahodovej pyrė
- 55g múky T55
- 2g prážku do pe iva
- 15g masla
- 15g smotany na ž ahanie
- 20g limetkovej ž avy
- 15g prážkového cukru
- 380g smotany na ž ahanie
- 1,3g agar-agar
- 30g cukru
- 300 aýš350g jahôd

Préparation

1. Opä šsom tu s novšm kolá om z jahôd!
2. Tentokrát sú jahody spojené s panna cottou z combawy a limetky, ktorá je ve mi osvievujúca, prispôsobená aktuálnym teplotám š Materiál: Oblúkovšškruh De Buyer aha šVal ek na cesto Perforovanššplech as prípravy: 50 minút + odpo inok a pe enie Na oblong kolá šs d ýkou 30 cm: Cukrové cesto s mand ami: zmäknutého masla prážkového cukru mand ovej múky 1 vajce múky T55 kukuri nej žkrobu Zmiežajte zmäknuté maslo s prážkovšm cukrom, mand ovou múkou a so ou.
3. Emulgujte zmes s vajcom, potom pridajte múku a kukuri nšžškrob.
4. Ršchlo premiežajte a presta te, akonáhle môýete vytvori šgu u.
5. Zabalte ju do fólie a dajte do chladni ky na najmenej 30 minút.
6. Potom rozva kajte cesto na hrúbku 2 aýš3 mm a vloyte ho do vymasteného kruhu.
7. Prepichnete cesto a potom ho dajte do mrazni ky na najmenej 15 minút.
8. Potom pe te cesto na slepo asi 20 minút pri 170 °C.
9. Po vybratí z rúry nechajte vychladnú .
10. Mäkkšškolá šs jahodami: 1 vajce cukru jahodovej pyrė múky T55 prážku do pe iva masla smotany na ž ahanie limetkovej ž avy prážkového cukru Rozpusťte maslo a nechajte ho vychladnú .
11. ahanajte vajcia s cukrom, potom pridajte jahodovú pyrė.
12. Pridajte preosiatu múku a prážok do pe iva, potom vychladnuté maslo a smotanu.
13. Nalejte cesto na plech do kruhu na kolá ša pe te v predhriatej rúre pri 170 °C po as 12 minút.
14. Medzitšm zmiežajte limetkovú ž avu s prážkovšm cukrom.
15. Po vybratí z rúry namo te kolá šdo predchádzajúcej zmesi, potom nechajte vychladnú ša rozkrojte kolá šna polovicu pozd ýne.
16. Potom ho poloýte na dno kolá a.

17. Panna cotta z combawy a limetky: smotany na žahanie 1, agar-agar cukru Kôra z combawy a limetky
Zmiežajte tri ingrediencie a potom zmes zahrejte, pri om pravidelne žaháte.
18. Ke šmes za ne vrie , varte ešte 1 minútu, stále miežajte.
19. Potom nechajte panna cottu vychladnú šnieko ko minút (pravidelne ju miežajte, aby sa na povrchu nevytvorila koýa) a nalejte ju na dno kolá a.
20. Dokon enie: 300 aýššjahôd Ke šje panna cotta stuhnutá, nakrájajte jahody a rozloýte ich na kolá predišm, neýši pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com