

Panna cotta-tarta med jordgubbar, kaffir lime och lime

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 180g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 1 ägg
- 35g socker
- 55g jordgubbspuré
- 55g vetemjöl T55
- 2g bakpulver
- 15g smör
- 15g vispgrädde
- 20g limejuice
- 15g florsocker
- 380g vispgrädde
- 1,3g agar-agar
- 30g socker
- 300 till 350g jordgubbar

Préparation

1. Här är jag igen med en ny jordgubbstårta!
2. Denna gång är jordgubbarna kombinerade med en panna cotta med combawa och lime som är riktigt fräsch, anpassad till de aktuella temperaturerna Utrustning : Avlång form De Buyer Visp Kavel Perforerad plåt
Förberedelsetid : 50 minuter + vila och gräddning För en avlång tårta på 30 cm längd : Söt mandeldeg : mjukt smör florsocker mandelmjöl 1 ägg vetemjöl T55 maizena Blanda det mjuka smöret med florsockret, mandelmjölet och saltet.
3. Emulgera blandningen med ägget, tillsätt sedan mjölet och maizena.
4. Blanda snabbt och sluta så snart du kan forma en boll.
5. Täck den med plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 30 minuter.
6. Rulla ut degen till 2 till 3 mm tjocklek och klä din smörjda form.
7. Stick hål i degen och lägg den i frysen i minst 15 minuter.
8. Grädda din deg utan fyllning i cirka 20 minuter vid 170°C.
9. Låt den svalna efter att du tagit ut den ur ugnen.
10. Mjuk jordgubbskaka : 1 ägg socker jordgubbspuré vetemjöl T55 bakpulver smör vispgrädde limejuice florsocker Smält smöret och låt det svalna.
11. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan jordgubbspurén.
12. Tillsätt det siktade mjölet och bakpulvret, följt av det avsvalnade smöret och vispgrädden.
13. Häll smeten på en plåt i tårtform och grädda i den förvärmade ugnen vid 170°C i 12 minuter.
14. Under tiden, blanda limejuicen med florsockret.
15. När du tar ut kakan ur ugnen, blötlägg kakan med den tidigare blandningen, låt den svalna och skär kakan i två på höjden.
16. Lägg den sedan i botten av tårtan.

17. Panna cotta med combawa & lime : vispgrädde 1, agar-agar socker Zest från en combawa och en lime Blanda de tre ingredienserna och värm blandningen under omrörning.
18. När blandningen kokar, fortsätt att koka i 1 minut, alltid under omrörning.
19. Låt sedan panna cotta svalna i några minuter (genom att röra om då och då för att förhindra att det bildas en hinna på ytan) och häll den i tårtbotten.
20. Avslutningar : 300 till jordgubbar När panna cotta har stelnat, skär jordgubbarna och lägg dem på tårtan innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com