

Tart panna cotta ya peachi na verveine

Ingrédients

- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 25g ya siagi iliyopondwa
- 37g ya unga wa mlozi
- 5g ya maizena
- 35g ya sukari ya unga
- 25g ya yai
- 1 peach
- 340g ya krimu nzima yenye maji
- 1.2g ya agar agar
- 27g ya sukari ya kawaida

Préparation

1. Pishi mpya ya tart ya majira ya joto leo, yenye mchanganyiko wa kawaida lakini mzuri sana: peach na verveine.
2. Kama hupendi verveine au huna, unaweza kunukia krimu yako kwa vanilla.
3. Mbali na hilo, pishi ni rahisi sana, inahitaji tu uvumilivu kidogo na nyakati tofauti za kupumzika, lakini inafaa kwa kufurahia dessert safi na kremu Vifaa: Rolla ya kupikia Spatula ndogo ya kuinamia Sahani yenye matundu Mduara wa mviringo wa De Buyer Muda wa maandalizi: dakika 50 + kupumzika + dakika 30 za kupikaKwa watu 6/8: Mikate: ya siagi iliyopondwa ya sukari ya unga ya unga wa mlozi Yai 1 ya unga T55 ya maizena Changanya siagi iliyopondwa vizuri na sukari ya unga, na unga wa mlozi.
4. Wakati mchanganyiko unakuwa sare, ongeza yai kisha unga na maizena.
5. Changanya haraka ili kupata mpira sare, kisha funika mikate na weka kwenye friji kwa angalau saa 1.
6. Kisha, tandaza mikate kwa unene wa mm 2.
7. Funga mduara wako uliotiwa siagi kabla, halafu weka kwenye friji angalau saa 2.
8. Krimu ya mlozi: ya siagi iliyopondwa ya unga wa mlozi ya maizena ya sukari ya unga ya yai 1 peach Changanya siagi iliyopondwa na unga wa mlozi, maizena na sukari ya unga.
9. Kisha ongeza yai na changanya vizuri.
10. Mimina krimu ya mlozi kwenye msingi wa tart, na ongeza peach iliyomenywa na kukatwa vipande.
11. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 170°C kwa karibu dakika 35, mikate inapaswa kuwa ya dhahabu na krimu ya mlozi kupikwa.
12. Acha ipoe.
13. Panna cotta: ya krimu nzima yenye maji 1.
14. ya agar agar ya sukari ya kawaida Karibu majani kumi ya verveine safi Pasha moto krimu na majani ya verveine, kisha funika sufuria na acha ichemke kwa angalau masaa 3 (nimeacha usiku).
15. Kisha changanya viambato vyote kwenye sufuria ukikoroga vizuri na kuleta kwa chemsha, ukiendelea kumenya mara kwa mara.
16. Endelea kupika kwa dakika 1, kisha chuja ili kuondoa majani ya verveine na acha ipoe.
17. Kisha, mimina panna cotta kwenye tart, na weka kwenye baridi kwa angalau masaa 1 hadi 2 hadi ichukue.
18. Mapambo: Nectarini 2 hadi 3 kulingana na ukubwa wao Osha nectarini kisha zikate vipande

vyembamba sana.

19. Weka juu ya tart, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com