

Tart ya aprikoti

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g ya siagi laini
- 100g ya sukari
- 1 ganda la vanila (au kiini cha vanila au unga wa vanila)
- 1 kidogo ya maua ya chumvi
- 320g ya unga
- 30g ya siagi laini
- 30g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 30g ya mayai
- 7g ya mchuzi wa mahindi
- 40g ya sukari
- 150g ya krimu ya majimaji yenye 35% ya mafuta
- 15g ya sukari ya unga
- 1 ganda la vanila au kiini au unga wa vanila

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers le swahili tout en préservant le format HTML : Baada ya tarti ya jordgubbar kwenye sablé diamant kwa mtindo wa Maxime Frédéric, nilipata hamu ya kutengeneza tarti sawa lakini kwa msingi wa aprikoti!
2. Uamuzi, niliipenda kama vile tarti ya jordgubbar, mara chache nimekula tarti za matunda zenye ladha nyingi, matunda yanafanyiwa kazi kwa njia nyingi, unga ni wa kusikika sana, kwa kifupi, furaha tu!
3. Na bonasi, tarti si ngumu kutengeneza, ugumu pekee ni sablé diamant ambayo ni dhaifu zaidi kuliko unga wa sukari wa kawaida, lakini nakushauri ujaribu, hutajuta Vifaa : Mduara wenye mikunjo De BuyerSpatula ndogo yenye kona Rola ya keki Viungo :Nimetumia vanila Norohy ya Valrhona : nambari ya ununuzi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
4. Changanya siagi laini na sukari, vanila na chumvi.
5. Kisha ongeza unga, chakaza unga kwa kiganja cha mkono ili kisha ufunike na uweke kwenye friji kwa angalau dakika 30.
6. Kisha, pika chombo chako cha tarti na uinyunyize na sukari ya unga.
7. Tandika unga hadi kuwa na unene wa 2-3mm na uweke kwenye chombo cha tarti.
8. Weka kwenye friji (au kwenye jokofu kama inawezekana) kwa angalau masaa 2.
9. Pika kanda la tarti kwa dakika 15 kwenye 170°C.
10. Wakati huo huo, andaa krimu ya mlozi.
11. Changanya siagi laini yenye sukari ya unga, unga wa mlozi, mchuzi na maganda ya limao.
12. Ongeza yai na changanya vizuri.
13. Paka krimu ya mlozi kwenye msingi wa keki iliyooka nusu na ongeza aprikoti zilizokatwa vipande vipande.
14. Pika tena kwa dakika 10 hadi 15 kwenye 170°C.
15. Ondoa mduara mara baada ya kutoka kwenye oveni kwa umakini, unga ni dhaifu.
16. Ruhusu ipoe.
17. Kata aprikoti vipande vidogo.

18. Weka kwenye sufuria na sukari na juice ya limao kisha pika kwa moto mdogo ukikoroga mara kwa mara hadi uwe na texture ya kompositi (karibu dakika 30).
19. Iache ipoe kabisa kwenye friji.
20. Piga krimu ya majimaji hadi iwe na umbo wa whipped cream, kishaongeza sukari ya unga na vanila.
21. Endelea na kuunganisha.
22. Kuunganisha : Aprikoti 6 Tandika safu nyembamba ya krimu ya vanila juu ya krimu ya mlozi, lisaa na kisha ongeza takribani 2/3 ya kompositi.
23. Kisha ongeza aprikoti zilizokatwa nusu na uzipenye kwenye kompositi.
24. Ongeza kompositi iliyobaki kati na juu ya vipande vya aprikoti, lisaa na spatula yenye kona na hatimaye jiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com