

Tarte ya limau iliyopikwa kwenye oveni (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g ya unga T55
- 50g ya wanga wa viazi
- 90g ya sukari ya unga
- 1g ya poda ya vanilla au ganda 1 la vanilla lililokatwa
- 30g ya poda ya almond
- 1g ya chumvi fin
- 95g ya siagi laini
- 50g ya yai kamili (yai 1 takriban)
- 200g ya sukari ya kawaida (nimeweka 175)
- 300g ya mayai kamili (takriban mayai 6)
- 160g ya juisi ya limau ya njano
- 160g ya krimu nzito yenye asilimia 35 ya mafuta

Préparation

1. Nimepata mapishi haya kwenye tovuti ya l'Académie du Goût, tart ya limau lakini si ya kawaida kabisa.
2. Hii inajumuisha mchanganyiko unaopikwa kwenye oveni, na inatoa tart yenye unene kama flan, ikiwa na texture nzuri ya krimu na limau na msingi mzuri wa kuoka.
3. Nitaelezea hapa chini, sikufuata mapishi ya msingi wa sukari, nadhani unaweza kufanya keki hii kwa msingi wowote unayouchagua mradi tu uupike kabla.
4. T ya wanga wa viazi ya sukari ya unga ya poda ya vanilla au ganda a vanilla lililokatwa ya poda ya almond ya chumvi fin ya siagi laini ya yai kamili (yai 1 takriban) Sikufanya msingi huu, nilitumia mabaki madogo ya msingi wa sukari wa hazelnut (ambao unakamiliana vizuri na limau) kwa ajili ya tart hii.
5. Sikuwa na mengi, hivyo nilifanya duara la msingi ambalo nililiweka chini ya duara langu (kama kwa cheesecake) na nililipika kwa dakika ishirini.
6. Hata hivyo, nakupa mapishi ya asili na hatua za kufuata hapa :Piga siagi na sukari ya unga na vanilla.
7. Ongeza chumvi na poda ya almond.
8. Changanya yai, kisha mwishowe unga na wanga wa viazi.
9. Hifadhi msingi kwenye baridi kwa angalau dakika 30, kisha uupunguze na uweke kwenye duara la 18cm kipenyo na urefu wa 4 hadi 5cm.
10. Weka duara kwenye freezer kwa angalau dakika 20.
11. Kisha, preheat oveni hadi 180°C, weka karatasi ya alumini ndani ya msingi wa tart, funika na mchele (au mbaazi za kavu, au mipira ya kauri...) na uweke kwenye oveni kwa dakika 20.
12. Ondoa mchele na karatasi ya alumini, na uweke tena kwenye oveni kwa 130°C hadi msingi uwe kavu na dhahabu nzuri.
13. Maganda ya limau 2 za njano ya sukari ya kawaida (nimeweka 175) ya mayai kamili (takriban mayai 6) ya juisi ya limau ya njano ya krimu nzito yenye asilimia 35 ya mafuta Changanya sukari na maganda ya limau (unaweza kufanya hivi mapema, tart yako itakuwa na harufu nzuri zaidi).
14. Ongeza mayai, piga vizuri, kisha ongeza juisi ya limau.
15. Chukua kidogo ya mchanganyiko huu, na uichanganye na krimu nzito ili kuifanya iwe laini.
16. Kisha, rudisha kwenye mchanganyiko mkuu na koroga hadi upate krimu homogenous.
17. Mimina kwenye msingi wa tart iliyopikwa, futa uso ili kuondoa mabubbles makubwa.
18. Weka tena kwenye oveni kwa 130°C kwa dakika 40 hadi 45.

19. Achia ipoe kabisa kabla ya kuondoa.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com