

Charlotte ya Limao Mbili

Ingrédients

- 120g ya mayai meupe (takriban 4 wazi)
- 100g ya sukari laini
- 80g ya mayai ya njano (takriban 5 njano)
- 100g ya unga T55
- 100g ya juisi ya limao ya njano
- 80g ya juisi ya limao ya kijani
- 10g ya agar agar
- 40g ya sukari
- 30g ya juisi ya limao ya kijani
- 20g ya sukari ya unga
- 40g ya juisi ya limao ya kijani
- 50g ya juisi ya limao ya njano
- 75g ya sukari
- 15g ya cornstarch
- 75g ya siagi
- 65g ya mayai meupe
- 250g ya krimu nzima kioevu
- 200g ya krimu nzima kioevu
- 20g ya sukari ya unga

Préparation

1. Mchuzi wa limao, njia nzuri ya kuweka jua kidogo na kuwasili kwa msimu wa vuli!
2. Hata bora ikiwa ni charlotte na ndimu mbili, za njano na kijani, zenye uchungu mzuri kutokana na jeli la ndimu na nyepesi kwa sababu ya povu lake la yai jeupe.
3. Mapishi si magumu sana, na unaweza kuanza siku moja kabla kwa jeli la limao na syrup ya kuchovya ikiwa unataka kuokoa muda!
4. Kifaransa: panda mayai meupe, kisha waya kwa kuongeza sukari mara tatu na kuongezea kasi ya roboti.
5. Meringue iko tayari ikiwa ni laini, angavu na inafanya kilele cha ndege.
6. Kisha ongeza mayai ya njano na piga tena kwa sekunde chache, muda tu wa kuyachanganya.
7. Maliza kwa kuchanganya unga uliopangwa kwa uangalifu kwa mkono wa spatula.
8. Wakati unga unalainika, weka ndani ya mfuko wa kudekea wenye ncha laini ya kipenyo cha 10 hadi 12mm.
9. Piga (juu ya bamba lililofunikwa na karatasi ya kuoka) cartouchière (marambili ili kuwa na biskuti ya kutosha kuzunguka mduara wako) na mduara wa biskuti wa kipenyo cha 20 hadi 22cm (kulingana na ukubwa wa mduara utakaotumia kwa kuunganisha).
10. Nyunyiza mara moja na sukari ya unga, subiri dakika mbili na uwa nyunyize mara ya pili.
11. Oka kwenye oveni iliyowekwa moto wa 180°C kwa dakika takriban 10 (biskuti inapaswa kurudi juu wakati unabonyeza na kidole lakini inapaswa kuwa laini).
12. Wakati inatoka kwenye oveni, weka biskuti kwenye gridi na ipitisha kupoa.
13. Changanya agar-agar na sukari.
14. Pangiza juisi za limao kuwa chemka, kisha mimina mchanganyiko wa awali utumiwe.
15. Changanya vizuri, kisha kirudisha kuwa chemka na pika kwenye moto mdogo kwa muda wa dakika 2 hadi 3.
16. Mimina kwenye chombo na acha kupoa kabisa.

17. Changanya viungo viwili.
18. Changanya sukari na machungwa.
19. Ongeza yai na yai la njano, piga vizuri kisha ongeza cornstarch na uchanganye tena.
20. Tengeneza juisi ya ndimu motoni, kisha mimina kioevu moto kwenye mayai.
21. Rudisha kila kitu kwenye sufuria na upake mpaka iwe mnato kwa moto wa kati ukikoroga kila wakati.
22. Nje ya moto, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na uchanganye vizuri, au changanya kwa blender.
23. Kisha, funika kwa plastiki na uweke kwenye friji kupoa kabisa.
24. Kisha, piga krimu ya kioevu iwe kiasi ngumu, na changanya kwa uangalifu kwenye krimu ya limao.
25. Hatimaye, piga mayai meupe hadi iwe theluji, na changanya kwa uangalifu kwenye mchanganyiko wa awali.
26. Endelea mara moja kuunganisha.
27. Weka cartouchière kwenye mduara uliopakwa rhodoid na kuwekwa kwenye sahani yako ya kuhudumia.
28. Ongeza mduara wa kwanza wa biskuti ya kijiko ndani, kisha chovya na syrup.
29. Ongeza takriban nusu ya povu, kisha jeli ya limao (ambayo utaichanganya awali ili kuzuia athari ya kugelika sana).
30. Weka biskuti ya pili, chovya, kisha povu tena na jeli ya limao (hifadhi iliyobaki kwa mapambo).
31. Weka charlotte kwenye friji kwa angalau masaa 3.
32. Piga krimu ya kioevu kwa Chantilly na sukari ya unga.
33. Piga kwa mfuko kwenye charlotte, pamba na jeli ya limao na machungwa, mwisho burudike!