

Tart ya Jordgubbar na Mtindi

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa lozi
- 175g ya unga wa ngano
- 50g ya maizena
- 175g ya jordgubbar
- 25g ya sukari
- 150g ya mtindi wa Kigiriki
- 1 yai
- 70g ya sukari
- 30g ya maizena
- 50g ya mtindi wa Kigiriki
- 230g ya jordgubbar
- 150g ya krimu kioevu nzima
- 50g ya mtindi wa Kigiriki
- 50g ya mascarpone
- 30g ya sukari ya unga

Préparation

1. Mapishi mapya na jordgubbar, mara hii imeunganishwa na mtindi kwa matokeo mepesi na freshi.
2. Changanya siagi laini vizuri na sukari ya unga na unga wa lozi.
3. Wakati mchanganyiko unakuwa sawa, ongeza yai kisha unga na maizena.
4. Changanya haraka ili kupata bola moja sawa, kisha fungia unga na uweke kwenye friji kwa saa 1 angalau.
5. Kisha, tandaza kwa unene wa 2 hadi 3mm, kisha fonza mduara wako na weka unga kwenye friji kwa angalau saa 2 (au kwenye friza kwa dakika 30).
6. Toa shina za jordgubbar, zikate vipande vidogo na ziweke kwenye sufuria na sukari.
7. Lete kwenye moto mdogo kwa dakika 15 karibu, unapaswa kupata compotée sio maji sana ili isiloweshe unga mtamu.
8. lache ipowe.
9. Wakati imepowa, itandaze kwenye unga mtamu na weka kwenye baridi.
10. Kigiriki.
11. Wakati mchanganyiko unakuwa sawa, umimine juu ya compotée ya jordgubbar na lete kwenye oveni kwa dakika 25 hadi 30 za kupika kwa 170°C (angalia na ncha ya kisu, inapaswa kutoka kavu mwisho wa kupika).
12. Ili kupata tart ya dhahabu vizuri, unaweza kuitoa kwenye oveni dakika 5 kabla ya kumaliza kupika, ondoa mduara wa tart, na tandaza kwa brashi kidogo ya yai juu ya tart kabla ya kumaliza kupika.
13. lache ipoe kabisa.
14. Tandaza mtindi kwenye tart iliyopoa, kisha funika na vipande vya jordgubbar.
15. Changanya krimu na mascarpone, sukari ya unga na mtindi, kisha piga ili kupata chantilly.
16. Mimine kwenye mfuko wa pua.
17. Weka jordgubbar chache nzima kwenye tart, kisha poche chantilly kuzunguka jordgubbar kwenye uso wote wa tart.
18. Jiburudishe!

