

Tart ya raspberry na tunda la pasioni

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 kipimo cha chumvi
- 1 yai
- 180g ya unga wa T55
- 50g ya wanga ya mahindi
- 50g ya siagi laini
- 75g ya unga wa mlozi
- 10g ya wanga ya mahindi
- 70g ya sukari ya icing
- 1 yai
- 125g ya rasiberi
- 55g ya puree ya passion
- 2 mayai
- 60g ya sukari
- 5g ya wanga ya mahindi
- 65g ya siagi
- 1 tunda la passion
- 250g ya rasiberi

Préparation

1. Leo ni kichocheo kinachonukia jua na majira ya joto: mchanganyiko wa rasiberi na tunda la passion katika tart rahisi na yenye asidi!
2. Vifaa: Spatula ndogo ya kupinda Sahani iliyotobolewa Mduara wa wavy wa De Buyer Muda wa maandalizi: 1 saa + dakika 30 za kupika Kwa tart ya kipenyo cha 20cm: Mchanga wa sukari ya mlozi: ya siagi laini ya sukari ya icing ya unga wa mlozi 1 kipimo cha chumvi 1 yai ya unga wa T55 ya wanga ya mahindi Changanya siagi laini na sukari ya icing, unga wa mlozi na chumvi.
3. Wakati mchanganyiko unakuwa sare, changanya na yai.
4. Kisha ongeza unga na wanga ya mahindi, changanya mpaka upate unga sare lakini sio kwa muda mrefu.
5. Unda mpira, funika na weka kwenye friji kwa angalau masaa 2.
6. Kisha, kunja unga kwa unene wa 2mm na fanya mduara wako.
7. Weka unga kwenye friji au friza kwa angalau masaa 2.
8. Krimu ya mlozi na rasiberi: ya siagi laini ya unga wa mlozi ya wanga ya mahindi ya sukari ya icing 1 yai ya rasiberi Changanya siagi laini na sukari ya icing, wanga ya mahindi na unga wa mlozi.
9. Mwisho, ongeza yai.
10. Kisha, mimina krimu ya mlozi kwenye mchanga wa sukari na panga rasiberi kwa kuzizika kidogo.
11. Weka tart kwenye oveni iliyo joto tayari kwa 170°C kwa dakika 25 hadi 30.
12. Ukitoa kwenye oveni, ondoa mduara kisha acha ipoze.
13. Krimu ya tunda la passion: ya puree ya passion 2 mayai ya sukari ya wanga ya mahindi ya siagi Chemsha puree ya tunda la passion.
14. Piga mayai na sukari na wanga ya mahindi.
15. Kisha, mimina nusu ya puree ya passion juu yake, ukipiga kwa msisitizo, kisha rudisha yote kwenye sufuria.

16. Pika mpaka iwe nene kwa moto wa kati ukipiga bila kusimama.
17. Kwenye moto wa chini, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo kisha changanya krimu kwa msaada wa blender inayozama kwa dakika chache.
18. Mimina krimu kwenye msingi wa tart baridi, weka uso sawa na weka tart kwenye friji ili krimu ipoe.
19. Mkutano: 1 tunda la passion ya rasiberi Paka tunda la passion kwenye krimu.
20. Kisha, kata rasiberi nusu na kupanga kwenye uso wa tart na furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com