

Tarte isiyohitaji kuokwa na iliyotengenezwa kwa speculoos, vanila na rasiberi.

Ingrédients

- 130g ya speculoos
- 50g ya siagi
- 1 yai
- 25g ya sukari
- 15g ya maizena
- 50g ya krimu ya maji nzima (1)
- 40g ya maziwa mazima
- 1 ganda la vanilla
- 180g ya krimu ya maji nzima (2)
- 350g ya raspberries

Préparation

1. Kama mara nyingi katika msimu wa joto, hatutaki kuwasha oveni ili kuandaa dessert.
2. Kwa hiyo, hii hapa ni mapishi ya tart isiyohitaji kupikwa: msingi wa tart wa speculoos, krimu ya diplomat vanila na raspberry na voila!
3. Kwa sababu hiyo, ikiwa hutaki kutoa sufuria, unaweza kubadilisha krimu ya diplomat na whipped cream ya vanilla kwa toleo la haraka zaidi Vifaa: Cercle à tarte de Buyer 20cm Viungo: Nimetumia vanila ya Koro: namba ya ofa ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio la kuhusishwa).
4. Muda wa maandalizi: Dakika 45 + kupumzika kwenye friji Kwa tart ya kipenyo cha 20cm: Msingi wa tart: ya speculoos ya siagi Punguza biskuti kuwa unga na ukoroge pamoja na siagi iliyoyeyushwa.
5. Tandaza mchanganyiko kwenye duara (iliyo ng'aarishwa na rhodoid) kwenye sahani yako ya huduma ukisisitiza vizuri kuvincisha vipande vya biskuti.
6. Weka kwenye friji au friza.
7. Krimu ya diplomat ya vanila: 1 yai ya sukari ya maizena ya krimu ya maji nzima (1) ya maziwa mazima anda la vanilla ya krimu ya maji nzima (2) Pasha moto krimu (1) na maziwa na mbegu za vanilla.
8. Wakati huo huo, piga yai na sukari kisha maizena.
9. Mimina kioevu cha moto juu yake huku ukikoroga, kisha umimine yote kwenye sufuria.
10. Pika kwa moto wa wastani huku ukikoroga mara kwa mara hadi krimu iwe nzito.
11. Hamisha kwenye sahani, funika na plastiki kisha acha ipoe kabisa kwenye friji.
12. Wakati imepoa, piga krimu ya maji (2) kuwa whipped cream, kisha ongeza kwa makini kwenye krimu ya patisserie.
13. Mimina krimu kwenye msingi wa tart wa speculoos, lainisha uso kisha hifadhi kwenye friji.
14. Montage: ya raspberries Weka raspberries juu ya tart, kisha furahia!