

Tart ya peachi na lozi

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa lozi
- 1 yai
- 180g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 50g ya siagi
- 75g ya unga wa lozi
- 10g ya maizena
- 70g ya sukari ya unga
- 1 yai
- 1 kijiko cha chai cha unga wa vanila
- 10g ya amaretto
- 2 persikoros au nectarini

Préparation

1. Na ndiyo, tena tart, lakini matunda ya msimu yanafaa sana!
2. Safari hii persikoros ndiyo zenye heshima na tarti ya amandine ambayo ni rahisi sana, lakini pia ni ladha pamoja na matunda mazuri.
3. Vifaa :Kipande cha kusukuma Sahani iliyo na mashimo Mduara oblongu De Buyer Muda wa maandalizi: dakika 45 + dakika 25 hadi 30 za kupika Kwa tart oblonzi ya 30cm: Sukari ya unga : ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa lozi 1 yai ya unga wa T55 ya maizena Changanya siagi laini na sukari ya unga, unga wa lozi na chumvi.
4. Emulisha mchanganyiko na yai, kisha ongeza unga na maizena.
5. Changanya haraka, na acha mara moja unaweza kuunda mpira.
6. Iweke kwenye friji kwa angalau dakika 30.
7. Kisha, tandaza unga unene wa 2 hadi 3mm na fanya mduara wa siagi.
8. Iweke kwenye friji au freezer wakati unajiandaa na krimu.
9. Krimu ya lozi : ya siagi ya unga wa lozi ya maizena ya sukari ya unga 1 yai 1 kijiko cha chai cha unga wa vanila ya amaretto Changanya siagi laini na unga wa lozi, sukari ya unga na maizena.
10. Kisha ongeza yai, vanila na amaretto.
11. Mimina krimu kwenye msingi wa tart.
12. Montage & kuoka : 2 persikoros au nectarini Kata matunda kwa nusu, kisha fanya mafungo madogo.
13. Yaweke kwenye krimu ya lozi.
14. Weka kwenye oveni iliyowashwa kwa 170°C kwa dakika 25 hadi 30.
15. Ukitoa kwenye oveni, acha ipoe kwa dakika chache kabla ya kuondoa kwenye sufuria.
16. Kisha, furahia!