

Tart ya Aprikoti, Vanilla & Mafuta ya Mzeituni

Ingrédients

- 2 viini vya mayai
- 75g ya sukari
- 75g ya siagi iliyopondwa
- 100g ya unga
- 5g ya unga wa chachu
- 200g ya krimu ya maji
- 20g ya sukari ya unga (rekebisha kulingana na ukali wa sukari wa apricots na ladha yako)
- 1 ganda la vanilla
- 7 apricots
- 40g ya sukari

Préparation

1. Tarte ya msimu rahisi leo!
2. Kwenye msingi wa sablé ya breton, kwa njia hii hakuna haja ya kupiga duara ya tart, imejazwa na chantilly rahisi ya vanilla na apricots zilizookwa, kwa ufupi ni mapishi ambayo inahitaji muda kidogo, viungo vichache na vifaa vya kumkumbuka kila mtu kwa dessert.
3. Vifaa: Duara 18cm Bamba lenye matundu Viungo: Nimetumia vanilla Koro: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
4. Piga viini vya mayai na sukari kisha ongeza siagi iliyo pondwa vizuri.
5. Wakati mchanganyiko ni laini, ongeza unga na chachu.
6. Tengeneza mviringo, kisha upake kidogo kati ya karatasi mbili za kuoka.
7. Weka sablé kwenye jokofu kwa angalau saa 1.
8. 30.
9. Kisha, ipanue kwenye duara la kipenyo cha 18cm, kisha weka ndani ya tanuri iliyopasha moto awali kwa 180°C kwa dakika 15.
10. Ondoa duara, kisha acha ipoe.
11. Piga krimu ya maji na sukari ya unga na vanilla ili kupata chantilly imara.
12. Ipakaze juu ya sablé ya breton.
13. Kata apricots katika nusu, na uzipange kwenye bamba la kuoka lenye karatasi ya kuoka.
14. Zinye na sukari, rosemary na zinyunyize na mafuta kidogo ya mzeituni kisha ziweke kwenye tanuri iliyopasha moto awali kwa 160°C kwa dakika ishirini.
15. Wakati zimepoea, ziweke juu ya chantilly, kisha upate ladha ya kipekee!