

Tart ya limau na mnanaa

Ingrédients

- 2 viini vya mayai
- 75g ya sukari
- 75g ya siagi laini
- 100g ya unga
- 5g ya unga wa kuokea
- 40g ya juisi ya limau
- 2 mayai
- 60g ya sukari
- 5g ya maizena
- 60g ya siagi
- 120g ya krimu nzima ya kioevu
- 10g ya sukari ya unga
- 2g ya majani ya mnanaa

Préparation

1. Je, una mapishi yenye jua ili kurefusha majira ya joto kidogo, inakufaa?
2. Zaidi ya hayo, mapishi haya ni ya haraka kuandaa na ni rahisi sana!
3. Unaweza pia kuyarekebisha kwa ladha yako kwa kubadilisha mnanaa na basil katika cream Vifaa: Upepo Mrija wa kusukuma Bamba la kuchomoa Mifuko ya pampu Pampu 18mm Pampu 12mm Duara ya 20cm Muda wa maandalizi: dakika 50 + dakika 20 za kuoka + angalau masaa 2 ya kupumzika Kwa tarti ya kipenyo cha 20cm: Sablé breton : 2 viini vya mayai ya sukari ya siagi laini ya unga ya unga wa kuokea Piga viini vya yai na sukari.
4. Kisha ongeza siagi laini, kisha unga na unga wa kuoka.
5. Tengeneza mpira na uisambaze kidogo kati ya karatasi mbili za kuoka.
6. Weka kwenye friji kwa angalau masaa 2.
7. Kisha, isambaze kwenye duara la 20cm na uoka kwenye tanuri lililowashwa awali kwenye 180°C kwa dakika 15 hadi 20.
8. Krimu ya limau : ya juisi ya limau Maganda ya limau 1 2 mayai ya sukari ya maizena ya siagi Piga mayai na sukari, maganda na maizena.
9. Ongeza juisi ya limau.
10. Inyunyize na kuifanya iwe nzito kwa moto mdogo kwa kupiga mchanganyiko mara kwa mara, kama krimu ya pastry.
11. Ondoa kwenye moto, acha ipoe kwa dakika chache kisha ongeza siagi iliyo kwenye vipande vidogo na pitisha krimu kwenye blender.
12. Funika krimu kisha acha ipoe kwenye friji.
13. Chantilly ya mnanaa : ya krimu nzima ya kioevu ya sukari ya unga ya majani ya mnanaa Changanya krimu na majani ya mnanaa, kisha acha ichuje kwenye friji kwa masaa 2.
14. Kisha, piga krimu kwenye chantilly kwa kuongeza sukari ya unga.
15. Kuuunganisha: Weka krimu ya limau na chantilly kwenye mifuko miwili ya pampu yenye pampu laini, kisha iweke kwenye sablé breton na furahia!