

Tart ya chokoleti ya maziwa, tangawizi & limao kijani

Ingrédients

- 60g ya siagi iliyopondwa
- 90g ya sukari laini
- 30g ya unga wa mlozi
- 160g ya unga
- 50g ya maizena
- 360g ya chokoleti ya maziwa inayo na si chini ya 40% kakao
- 165g ya krimu nzima ya majimaji
- 9g ya tangawizi mbichi

Préparation

1. Mapishi mapya ya tarti ya chokoleti, lakini na mguso kidogo wa ubunifu wakati huu, kwa kuwa nimeongeza tangawizi na limao kidogo.
2. Mapishi ni rahisi sana, unga mtamu na ganache kisha tafadhali!
3. Cha muhimu katika tarti hii ni kutumia chokoleti yenye asilimia kubwa ya kakao (nimeitumia Bahibé ya Valrhona yenye 46% kakao) ili kupata matokeo yasiyo chukiza Vifaa: Kipande Oblong De Buyer Bamba lenye matundu Kipuli cha maandazi Viungo: Nimetumia chokoleti Bahibé ya Valrhona : kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (shirika).
4. Muda wa maandalizi: Dakika 35 + dakika 20 za kupika Kwa watu 6 hadi 8 : Unga mtamu wa mlozi: 1 yai (l) ya siagi iliyopondwa ya sukari laini ya unga wa mlozi ya unga ya maizena Maganda ya nusu-limeo Changanya siagi iliyopondwa vizuri na sukari laini, maganda na unga wa mlozi.
5. Wakati mchanganyiko unakuwa mzuri, ongeza yai kisha unga na maizena.
6. Changanya haraka ili upate kipande chenye mfanano, kisha kifyonye na weka kwenye friji kwa saa 1 angalau.
7. Kisha, kandamiza kipande hiki hadi unene wa 2 hadi 3mm, kisha weka kipande katika mduara wako na weka frijini kwa angalau masaa 2 (au kwenye friza kwa dakika 30).
8. Kisha, oka msingi wa tarti katika 170°C kwa karibu dakika 20 za kupika (unga unapaswa kuwa rangi ya dhahabu), kisha ruhusu ipoe.
9. Ganache ya chokoleti ya maziwa, tangawizi, limao: ya chokoleti ya maziwa inayo na si chini ya 40% kakao ya krimu nzima ya majimaji ya tangawizi mbichi Maganda ya limao moja Yeyusha chokoleti.
10. Pasha krimu na tangawizi ambayo imekatwakatwa vizuri, kisha uimwage polepole kwenye chokoleti huku ukikoroga kila baada ya kuongeza.
11. Ongeza maganda ya limao (weka kidogo kwa ajili ya mapambo) kisha pitisha ganache kwenye mchanganyiko wa kuzamisha.
12. Imwage mara moja kwenye msingi wa tarti iliyopoa, halafu usubiri igande (ikiwa inawezekana kwa joto la kawaida, la sivyo hakikisha umeitoa kwenye friji saa 45 kabla ya kula, tarti itakuwa na ladha nzuri zaidi ikiwa haiko baridi).
13. Wakati ganache imelala, ongeza maganda machache kisha furahia!