

Tarti ya kuki ya peari, chocolate ya maziwa na hazeli

Ingrédients

- 75g ya siagi laini
- 40g ya sukari muscovado
- 30g ya sukari ya kawaida
- 30g ya yai nzima
- 120g ya unga
- 1,5g ya unga wa kuokea
- 125g ya chokoleti azelia
- 50g ya hazelnut
- 1 pea kubwa au mbili ndogo
- 300g ya maji
- 150g ya sukari
- 200g ya cream ya kioevu nzima
- 15g ya sukari ya icing
- 50g ya chokoleti azelia
- 10g ya chokoleti azelia

Préparation

1. Kama unafahamu kidogo blogu yangu, utatambua muundo wa tart hii!
2. Tart yenye msingi wa kuki, ambayo nilikuwa tayari nimeitengeneza katika toleo la "majira ya baridi", chokoleti/vanila/pralini & katika toleo la "kiangazi", raspberry/pistachio.
3. Leo toleo la vuli, pear/chokoleti/hazelnut.
4. Nilitumia kwa mapishi haya chokoleti Azelia kutoka Valrhona ambayo tayari ina hazelnut ili kupata ladha iliyokolea zaidi!
5. Mapishi ni rahisi sana na yanafanywa haraka, na yatakuwa na athari kama kitindamlo cha dakika za mwisho ikiwa utahitaji Viungo : Nilitumia chokoleti Azelia kutoka Valrhona: kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (washirika).
6. Changanya siagi laini na sukari zote mbili, kisha ongeza yai.
7. Kisha changanya unga na unga wa kuokea, kisha chokoleti iliyokatwa vipande vidogo na hazelnut pia zilizokatwa.
8. Weka unga wa kuki ndani ya mduara wako uliopakwa siagi na kuwekwa kwenye sahani iliyofunikwa karatasi ya kuokea.
9. Utakuwa na unga mwingi, na unga uliobaki unaweza kutengeneza kama mimi vidogo vya kuki ili kutumia kama mapambo ya tart, au unaweza kupunguza kidogo vikielezo vya viungo.
10. Weka kwenye tanuri iliyopashwa moto kwa nyuzi 180°C kwa muda wa dakika 15 za kupika (dakika 5 hadi 7 kwa kuki ndogo).
11. Acha ipoe na ondoa kwenye fomu.
12. Kata vipande vya pea viwe na unene wa nusu sentimita.
13. Katika kila kipande, toa mduara wa ukubwa tofauti kwa kutumia kataji kinondani.
14. Peleka maji na sukari na vanilla mpaka yachemke, kisha weka mduara wa pea ndani na acha iwe na moto wa chini kwa dakika kumi.
15. Kisha, toa na acha ipoe.
16. Na mabaki, kata vipande vibwanga na weka kwenye friji hadi kwenye mkusanyiko.
17. Piga cream ya kioevu na sukari ya icing mpaka upate cream ya chantilly maarufu au laini kulingana na

upendavyo.

18. Kata chokoleti kwa ufinyu ili kupata vidoko, kisha ongeza kwa upole kwenye cream ya chantilly.

19. Mimina chantilly kwenye mfuko wa kupashia wenye pua laini.

20. Kwenye msingi wa kuki, weka pears zilizokatwa vipande vidogo.

21. Kisha, weka chantilly ya straciatella kisha ongeza mduara wa pears zilizopikwa, kuki ndogo, hazelnut kadhaa na chokoleti iliyokatwa kwa ufinyu kabla ya kujipatia ladha nzuri!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com