

Tartendi laini ya pera na vanilla

Ingrédients

- 85g whites za yai
- 110g ya sukari ya kahawia
- 75g ya unga
- 50g ya siagi
- 1 kijiko cha dondoo ya vanilla
- 2 peari
- 1 tufaa kubwa au 2 ndogo
- 1 kijiko cha dondoo ya vanilla
- 2 hadi 3 peari
- 150g ya sukari
- 100g ya cream ya kioevu nzima kwa 35% ya mafuta (1)
- 75g ya maziwa mazima
- 1 punje ya vanilla
- 50g ya sukari ya semolina
- 2 mayai
- 1 yai la njano
- 30g ya maizena
- 200g ya cream ya kioevu kwa 35% ya mafuta (2)

Préparation

1. Je suis ici pour vous aider avec la traduction.
2. Voici le texte en français traduit en swahili, tout en conservant la structure HTML intacte : Anapoanza mwezi, tulisherehekea mwaka wa kwanza wa binti yangu wa pili, Gabrielle, na bila shaka nilitengeneza keki kwa ajili ya tukio hili.
3. Nilikuwa na vizuizi kadhaa: ilipaswa kuwa keki ambayo naweza kuandaa vipengele vyake mbali mbali mapema, na matunda ya manjano (yanayopendwa naye, kwa hiyo wakati huu wa msimu ilikuwa ni peari na kidogo ya tufaa), yenye muundo laini sana ili aweze kuonja kipande (kidogo).
4. Niliamua kuunda msingi wangu wa keki ya mawingu ya vanilla, na tufaa/pearzi zilizopikwa kwa njia kadhaa, na cream ya diplomat (pendwa yangu) ya vanilla.
5. Hii ilikuwa pengine mapishi yangu ya mwisho ya matunda kabla ya kuja kwa jordgubbar na matunda mengine ya msimu wa machipuko/kiangazi, njia nzuri ya kufurahia pearzi kwa mara ya mwisho!
6. Vifaa:Mould ya tart iliyoanguka Whisk Spatula ndogo iliyopinda Mifuko ya kuchomelea Chombo cha kuchomelea 18mm Chombo cha kuchomelea 10mm Chombo cha kuchomelea kwa ufundi 14mm Viungo:Nimetumia vanilla ya Madagascar & dondoo ya vanilla Norohy kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (washirika).
7. Muda wa kuandaa: saa 1 + kupika & kupasha motoKwa tart ya 28cm / watu 8 hadi 10: Biskuti laini ya vanilla: whites za yai ya sukari ya kahawia ya unga ya siagi 1 kijiko cha dondoo ya vanilla Yayeyusha siagi na iache ipoe.
8. Piga mayai meupe na sukari hadi upate meringue laini na yenye nguvu.
9. Ongeza dondoo ya vanilla na unga uliopiga kwa kasutamu.
10. Changanya sehemu ndogo ya mchanganyiko huu na siagi iliyoyeyushwa na kupozwa.
11. Pale mchanganyiko unapoungana, changanya kwa upole hizo donge mbili.
12. Mimina ndani ya mold iliyopakwa siagi na kupakwa sukari ya kahawia, kisha ingiza mara moja katika oveni yenye moto wa 180°C kwa dakika 15 hadi 20.

13. Acha ipoe.

14. Compote ya tufaa-pearl: 2 pearl 1 tufaa kubwa au 2 ndogo 1 kijiko cha dondoo ya vanilla Zioshe matunda na ukate vipande vidogo.

15. Weka kwenye sufuria na vanilla na maji kidogo, kisha acha mchanganyiko upike katika moto mdogo huku ukikoroga mara kwa mara hadi upate muundo wa compote na vipande (ikiwa inahitajika, ongeza tena maji kidogo wakati wa kuandaa).

16. Acha ipoe.

17. Pearl zilizopikwa: 2 hadi 3 pearl ya sukari Lita 1 ya maji Vijiko 2 vya dondoo ya vanilla Zioshe pearl na ondoa maganda yake.

18. Chemsha maji, sukari, na vanilla.

19. Zingiza pearl ndani, na kisha ziache zipike kwa moto mdogo kwa dakika 30 (rekebisha kulingana na pearl, inapaswa kuwa laini na nyororo mwishoni mwa kupika).

20. Ikiwa una muda, ziache zipoe ndani ya syrup yao.

21. Diplomat cream ya vanilla: ya cream ya kioevu nzima kwa 35% ya mafuta (1) ya maziwa mazima 1 punje ya vanilla ya sukari ya semolina 2 mayai 1 yai la njano ya maizena ya cream ya kioevu kwa 35% ya mafuta (2) Chemsha cream (1) na maziwa na mbegu za punje ya vanilla.

22. Piga mayai na yai la njano na maizena, kisha mimina maji ya moto juu yake ukichanganya vyema.

23. Mimina yote kwenye sufuria na kisha thickisha katika moto wa kati huku ukichanganya bila kuacha.

24. Mimina cream kwenye mpangilio, funika na acha ipoe kabisa ndani ya friji.

25. Pindi inapokuwa baridi, piga cream (2) hadi inawiri, kisha ongeza kwa upole kwenye cream ya pastry.

26. Fanya mara moja kuunganisha.

27. Kuunganisha: Paka compote iliyopozwa chini ya tart.

28. Ongeza tabaka la cream diplomat, na laini uso.

29. Kata pearl zilizopikwa katika vipande nyembamba kisha elekeza juu ya cream, kisha chomelea zilizobaki za diplomat kuzunguka pearl kabla ya kufurahia!

30. Hii ni tafsiri ya maandishi ya Kifaransa kuwa Kiswahili ndani ya muundo wa HTML unaohitajika, huku nikibakiza muundo wa HTML jinsi ulivyo.