

# Tartang mga aprikot

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

## Ingrédients

- 225g ng pinalambot na mantikilya
- 100g ng asukal
- 1 balot ng vanilla (o vanilla extract o vanilla powder)
- 1 pinch ng fleur de sel
- 320g ng harina
- 30g ng pinalambot na mantikilya
- 30g ng icing sugar
- 30g ng almond powder
- 30g ng itlog
- 7g ng cornstarch
- 3 hanggang 4 na aprikot depende sa laki
- 5 aprikot
- 40g ng asukal
- 150g ng liquid cream na may 35% na taba
- 15g ng icing sugar
- 1 balot ng vanilla o extract o powder ng vanilla
- 6 aprikot

## Préparation

1. I'm here to help with translating French content into Tagalog while preserving the HTML structure.
2. Here's a translated version of the provided text: Matapos ang strawberry tart na may sablé diamant na gawain ni Maxime Frédéric, nagkaroon ako ng kagustuhan na gumawa ng isang tart na kapareho pero base sa mga aprikot!
3. Resulta, nagustuhan ko ito katulad ng strawberry tart, bihira akong makakain ng tart na may ganitong kakabigla na lasa, ang mga prutas ay hinaka sa iba't ibang paraan, ang crust ay napaka-crispy, sa malakihan puro kasiyahan!
4. At bonus, ang tart ay hindi mahirap gawin, ang tanging kahirapan ay ang sablé diamant na mas marupok kaysa sa klasikong pâte sucrée, pero inirerekomenda ko ang pag-subok, hindi mo ito pagsisisihan Kagamitan : Cercle cannelé De Buyer Mini spatula na may hawakan Rouleau para sa pagbe-bake Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliste).
5. Paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa asukal, vanilla at asin.
6. Idagdag ang harina, i-masahe ang dough gamit ang palad ng kamay para ma-incorporate ito nang maayos, balutin ito ng plastic wrap at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi kukulangin sa 30 minuto.
7. Pagkatapos, i-butter ang tart ring at iwiwisik ito ng granulated sugar.
8. I-roll ang dough sa kapal na 2-3mm at i-lagay ito sa tart ring.
9. I-lagay ang lahat sa refrigerator (o sa freezer kung maaari) ng hindi kukulangin sa 2 oras.
10. I-pre-bake ang tart shell sa loob ng 15 minuto sa 170°C.
11. Samantala, ihanda ang almond cream.
12. Paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa icing sugar, almond powder, cornstarch, at lemon zest.
13. Idagdag ang itlog at haluin nang mabuti.
14. Ikalat ang almond cream sa ilalim ng pre-baked na crust at idagdag ang aprikot na hiniwa sa quarters.
15. Muli na mag-bake ng 10 hanggang 15 minuto sa 170°C.

16. Alisin ang singsing mula sa oven sa tamang pag-iingat, ang crust ay marupok.
17. Palamigin.
18. Hatiin ang mga aprikot sa mga piraso.
19. Ilagay ang mga ito sa isang kaserola kasama ang asukal at juice ng lemon, pagkatapos ay lutuin sa mahinang apoy habang hinahalong regular hanggang sa magkaroon ng texture na parang compotée (tinatayang 30 minuto).
20. Pabayaang lumamig ng buo sa refrigerator.
21. Palakihin ang liquid cream hanggang maging whipped cream, pagkatapos idagdag ang icing sugar at vanilla.
22. Tapos simulan ang pag-montage.
23. Pagbuo : 6 aprikot lalat ang manipis na layer ng vanilla cream sa almond cream, patagin pagkatapos idagdag ang humigit-kumulang 2/3 ng compotée.
24. Idagdag ang aprikot na hiniwa sa kalahati at i-lubog ito sa compotée.
25. Ipagpatuloy ang pagdagdag ng natitira sa compotée sa pagitan at sa ibabaw ng mga piraso ng aprikot, patagin gamit ang spatula na may hawakan at sa wakas, magpakasasa!
26. Note that the HTML structure has been kept intact while ensuring the translation reflects the original text as closely as possible.