

eftali ve mine çayı panna cotta tartı

Ingrédients

- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g ni asta
- 25g yumu ak tereya ı
- 37g badem unu
- 5g ni asta
- 35g pudra ekeri
- 25g yumurta
- 1 eftali
- 340g krema
- 1,2g agar agar
- 27g toz eker
- 1 dakika daha pi irin, ardından verbana yapraklarını çıkarmak için süzün ve so umasını bekleyin. Daha sonra panna cotta'yı tartın üzerine dökün ve en az 1-2 saat buzdolabında bekletin.

Préparation

1. Bugün çok yazlık yeni bir turta tarifi var, klasik ama yine de lezzetli bir birliktelik: eftali ve verbana.
2. Verbana sevmiyorsanız veya elinizde yoksa, kremanızı vanilya ile tatlandırabilirsiniz.
3. Bunun dı ında tarif çok basit, sadece birkaç dinlenme süresi gerektiriyor, ama taze ve kremalı bir tatlı ile kendinizi ımartmak için buna de er Malzeme: Merdane Mini spatula Delikli tepsi De Buyer uzun halka Hazırlık süresi: 50 dakika + dinlenme + 30 dakika pi irme6/8 ki iler için: Hamur: yumu ak tereya ı pudra ekeri badem unu 1 yumurta T55 un ni asta Tereya ını pudra ekeri ve badem unu ile iyice yumu ayana kadar karı tırın.
4. Karı ım homojen hale geldi inde, yumurtayı ekleyin, ardından un ve ni asta ekleyin.
5. Homojen bir top elde etmek için hızla karı tırın, ardından hamuru filmle sarın ve en az 1 saat buzdolabına koyun.
6. Ardından, hamuru 2mm kalınlı ında açın.
7. Daha önceden ya lanmı çemberinize yerle tırın, ardından en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.
8. Badem kreması: yumu ak tereya ı badem unu ni asta pudra ekeri yumurta 1 eftali Tereya ını badem unu, ni asta ve pudra ekeri ile karı tırın.
9. Ardından yumurtayı ekleyin ve iyice karı tırın.
10. Badem kremasını turta tabanına dökün ve soyulmu ve dilimlenmi eftali ekleyin.
11. Önceden ısıtılmı 170°C fırında yakla ık 35 dakika pi irin, hamur kızarmı ve badem kreması pi mi olmalıdır.
12. So umaya bırakın.
13. Panna cotta: krema 1, agar agar toz eker Yakla ık on yaprak taze verbana yapra ı Verbenalı yaprakları ile birlikte kremayı ısıtın, ardından tencereyi folyoyla kaplayın ve en az 3 saat dinlendirin (bir gece beklettim).
14. Ardından tüm malzemeleri bir tencerede iyice karı tırarak kaynamaya getirin, sürekli karı tırmaya devam edin.
15. 1 dakika daha pi irin, ardından verbana yapraklarını çıkarmak için süzün ve so umasını bekleyin.

16. Daha sonra panna cotta'yı tartın üzerine dökün ve en az 1-2 saat buzdolabında bekletin.
17. Finishing: Boyutlarına göre 2 ila 3 nektarin Nektarinleri yıkayın ve çok ince dilimleyin.
18. Turta üzerine yerle tirin, ardından afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com