

Marshmallowlu Limon Tartı

Ingrédients

- 180g yumu ak tereya ı
- 115g pudra ekeri + 3 yemek ka ı ı
- 55g fındık tozu
- 4 yumurta
- 60g yumurta akı
- 150g T55 un
- 63g mısır ni astası + 3 yemek ka ı ı
- 355g toz eker
- 2,5g agar agar
- 195g limon suyu
- 15g süt
- 9 limonun rendesi
- 10g jelatin
- 40g glikoz urubu
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 225g su
- 50g toz eker
- 2,5g agar agar
- 100g limon suyu
- 3 limonun ince do ranmı kabukları
- 10g jelatin
- 200g toz eker
- 40g glikoz urubu
- 60g yumurta akı
- 60g su
- 2 limonun kabukları
- 25g yumu ak tereya ı
- 25g pudra ekeri
- 25g fındık tozu
- 5g mısır ni astası
- 15g süt
- 1 limonun kabukları
- 3 yumurta
- 105g toz eker
- 3 limonun kabukları
- 8g mısır ni astası
- 95g limon suyu
- 95g tereya ı

Préparation

1. Ve limonlu merengli tartı biraz de i tirmeye ne dersiniz?
2. te bu sefer ekerleme ile süslenmi limonlu tartım.
3. ekerlemeyi önceden yapmayı ve tartı küçük küplerle süslemeyi tercih ettim ama isterseniz son anda da yapabilir ve do rudan tartın üzerine sıkabilir veya ka ıkla yayabilirsiniz, tıpkı talyan merenginde oldu u gibi.
4. Hamur tatlısı için fındık ve fındık kreması kullandım çünkü limonla olan kombinasyonunu çok seviyorum ama

damak zevkinize göre badem veya antep fıstığı versiyonunu da yapabilirsiniz. Son olarak, limon jölesi isteğe bağımlıdır ama eklerlemeyi iyi dengeleyen ek ilik katmak için ekstra bir dokunuşları!

5. Malzemeler :De Buyer Oval Kalıp Mikroplane Rendeler eklerlemeyi yapmak için Kenwood Cooking Chef kullandım: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / ticari birliktir.

6. Merdane, Delikli Tepsi, Guy Demarle Ekik Spatula: ilk siparişte 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari birliktir.

7. Malzemeler :Fındık tozu kullandım Koro: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağımlıdır).

8. Alıveri Listesi : yumu ak tereyağı pudra ekleri + 3 yemek kaşığı fındık tozu 4 yumurta yumurta akı T55 un mısırnı astası + 3 yemek kaşığı toz ekler 2, agar agar limon suyu süt imonun rendesi jelatin glikoz urubu Hazırlama Süresi: 1s15 + 25 dakika piirme + en az 4 saat dinlendirme 30cm uzunluğunda bir tart için / 8 kişilik: Fındıklı Tatlı Hamur: yumu ak tereyağı pudra ekleri fındık tozu 1 yumurta T55 un mısırnı astası Yumu ak tereyağını pudra ekleri ile krem haline getirin.

9. Sonra fındık tozunu ekleyin ve yumurta ile emülsifiye edin.

10. Un ve mısırnı astasını ekleyin, bir top haline getirin, düzleştirin ve en az 1 saat 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

11. Son olarak, 2mm kalınlığında açın ve tart kalıbınızı kaplayın.

12. Yeniden en az 2 saat buzdolabında dinlendirin, mümkünse bir gece boyunca.

13. Limon Jölesi: su toz ekler 2, agar agar limon suyu imonun ince doğranmış kabukları Jöle miktarınız fazla olacak ama miktarı azaltmak zor.

14. ekleri ve agar agar'ı karıştırın.

15. Suyu ısıtın ve üzerine ekleri ekleyin.

16. yice karıştırın, kaynamaya getirin ve 2-3 dakika piirin.

17. Ateşten alın, limon suyu ve kabuklarını ekleyin, ardından bir tepsiye dökün ve jölenin sertleşmesi için buzdolabına koyun.

18. Limon eklerlemesi: jelatin toz ekler glikoz urubu yumurta akı su imonun kabukları Süsleme için: 3 yemek kaşığı mısırnı astası + 3 yemek kaşığı pudra ekleri Eğer yaprak jelatin kullanıyorsanız: jelatin yapraklarını soğuk su dolu bir kasede yumu atın, yumu adıktan sonra süzün ve benmari veya mikrodalgada eritin.

19. Eğer toz jelatin kullanıyorsanız: su içinde eritin, ardından birkaç saniye mikrodalgada eritin.

20. Bir tencerede su, ekler ve glikoz urubu ekler urubu yapın.

21. urup 115°C'ye ulaştığında, yumurta aklarını çırpmaya başlayın.

22. urup 130°C'ye ulaştığında, çırpılmış yumurta aklarının üzerine dökün ve elektrikli çırpıcı ile çırpmaya devam edin.

23. Sonra eritilmiş jelatini ve limon kabuklarını ekleyin ve birkaç dakika daha çırpın.

24. Kare veya dikdörtgen bir kalıbı hafif yağı yağı kağıt veya streç film ile kaplayın, ardından eklerlemeyi kalıba dökün ve yüzeyi düzleştirin.

25. eklerlemenin oda sıcaklığında en az 4 saat sertleşmesine izin verin.

26. Sonra küçük küpler kesin ve pudra ekleri ve mısırnı astası karışımına bulayın.

27. Fındık Kreması & Limon Kabuğu: yumu ak tereyağı pudra ekleri fındık tozu mısırnı astası süt imonun kabukları Yumu ak tereyağını pudra ekleri, fındık tozu ve mısırnı astası ile karıştırın, ardından süt ve kabukları ekleyin.

28. Kremayı tartın tabanına yayın.

29. 170°C'de 20-25 dakika piirin.

30. Soğumaya bırakın.

31. Limon Kreması: 3 yumurta toz eker imonun kabukları mısır ni astası limon suyu tereya ı ekeri limon kabukları ile karı tırın.
32. Yumurtaları çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.
33. Limon suyunu ekleyin ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula masını sa layın.
34. Ate ten alın ve küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.
35. Pürüzsüz ve emülsifiye bir krema elde etmek için el blenderi ile karı tırın.
36. Sonra ya bir kapta, üzeri kapalı bir ekilde so umasını bekleyin, ya da do rudan so utulmu tartın üzerine dökün ve hepsini buzdolabına koyun.
37. Montaj & Süsleme: Limon jölesini kalıptan çıkarın ve içine çok küçük küpler kesin.
38. Kalan kısmını bir el blenderi ile karı tırın.
39. Kremanın üzerine ince bir katman yayın.
40. ekerleme ve limon jölesi küpleri ile süsleyin ve tadını çıkarın!