

Çilekli, combawa ve lime panna cotta tartı

Ingrédients

- 30 cm uzunlu unda bir oval tart için :
- 60g yumu atılmış tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 1 yumurta
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 1 yumurta
- 35g eker
- 55g çilek püresi
- 55g T55 un
- 2g kabartma tozu
- 15g tereya ı
- 15g tam ya lı krema
- 20g lime suyu
- 15g pudra ekeri
- 380g tam ya lı krema
- 1,3g agar-agar
- 30g eker

Préparation

1. Tekrar merhaba, yeni bir çilekli tart ile kar ınızdayım!
2. Bu sefer çilekler, mevcut sıcaklıklara uygun, taze bir combawa ve lime panna cotta ile birle tirildi
Malzemeler : De Buyer Oval Kalıp Çırpıcı Merdane Delikli Tepsi Hazırlama süresi : 50 dakika + dinlendirme ve pi irme 30 cm uzunlu unda bir oval tart için : Bademli tatlı hamur : yumu atılmış tereya ı pudra ekeri badem tozu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Yumu atılmış tereya ını pudra ekeri, badem tozu ve tuz ile karı tırın.
3. Karı ımı yumurta ile emülsifiye edin, ardından un ve mısır ni astasını ekleyin.
4. Hızla karı tırın ve bir top haline getirebilece inizde durun.
5. Üzerini streç film ile kaplayın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
6. Sonrasında hamuru 2-3 mm kalınlı ında açın ve ya lanmı kalıbınıza yerle tirin.
7. Hamuru delik de ik yapın, ardından en az 15 dakika dondurucuya koyun.
8. Sonrasında hamurunuzu 170°C'de yakla ık 20 dakika ön pi irin.
9. Fırından çıkınca so umaya bırakın.
10. Çilekli yumu ak kek : 1 yumurta eker çilek püresi T55 un kabartma tozu tereya ı tam ya lı krema lime suyu pudra ekeri Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
11. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından çilek püresini ekleyin.
12. Elenmi un ve kabartma tozunu ekleyin, ardından ılıyan tereya ını ve kremayı ekleyin.
13. Hamuru tart kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış 170°C fırında 12 dakika pi irin.
14. Bu arada, limon suyunu pudra ekeri ile karı tırın.
15. Fırından çıkınca, keki önceki karı ımla ıslatın, ardından so umaya bırakın ve keki yükseklikten ikiye kesin.
16. Sonrasında tart tabanına yerle tirin.
17. Panna cotta combawa & lime : tam ya lı krema 1, agar-agar eker Bir combawa ve bir lime'ın rendelenmi kabukları Üç malzemeyi karı tırın, ardından karı ımı düzenli olarak çırparak ısıtın.

18. Karı ım kaynamaya ba ladı ında, 1 dakika daha pi irmeye devam edin, sürekli karı tırarak.
19. Ardından, panna cotta birkaç dakika so umaya bırakın (yüzeyde bir tabaka olu masını önlemek için ara sıra karı tırarak) ve tart tabanına dökün.
20. Süsleme : 300- çilek Panna cotta katıla tı ında, çilekleri kesin ve tartın üzerine yerle tirin, ardından afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com