

Fırınlanmı Limon Tartı (Christophe Adam)

Ingrédients

- 18 cm çapında ve 4 ile 5 cm yüksekli inde bir tart için :
- 180g un T55
- 50g patatesi ni asta
- 90g pudra ekeri
- 1g vanilya tozu veya 1 adet rendelenmi vanilya ubu u
- 30g badem tozu
- 1g ince tuz
- 95g tatlı tereya ı
- 50g tam yumurta (yakla ık 1 yumurta)
- 2 sarı limonun kabu u
- 200g toz eker (ben 175g koydum)
- 300g tam yumurta (yakla ık 6 yumurta)
- 160g sarı limon suyu
- 160g %35 ya lı krema

Préparation

1. Bu tarifi l'Académie du Goût sitesinde buldum, klasik olmayan bir limon tartı.
2. Bu, fırında pi en bir karı ımdan olu uyor ve flan gibi kalın bir tart veriyor, oldukça krem si ve limonlu bir dokuya sahip ve altı da oldukça ıtır.
3. A a ıda açıklıyorum, tatlı hamur tarifini takip etmedim, bence istedi iniz hamurla bu keki yapabilirsiniz, yeter ki önceden pi irin.
4. T patatesi ni asta pudra ekeri vanilya tozu veya 1 adet rendelenmi vanilya ubu u badem tozu ince tuz tatlı tereya ı tam yumurta (yakla ık 1 yumurta)Bu hamuru yapmadım, bu tart için fındıklı tatlı hamurdan küçük bir artı ı kullandım (limonla çok iyi gidiyor).
5. Çok fazla yoktu, bu yüzden sadece bir hamur halkası yaptım ve bunu kalıbımın altına koydum (cheesecake gibi) ve yakla ık yirmi dakika ön pi irdim.
6. Yine de size orijinal tarifi ve izlenecek adımları burada veriyorum :Tereya ını pudra ekeri ve vanilya ile krem haline getirin.
7. Tuz ve badem tozunu ekleyin.
8. Yumurtayı ekleyin, ardından un ve patates ni astasını ekleyin.
9. Hamuru en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin, ardından açın ve 18 cm çapında ve 4 ile 5 cm yüksekli inde bir kalıba yerle tirin.
10. Kalıbı en az 20 dakika dondurucuya koyun.
11. Daha sonra, fırını 180°C'ye önceden ısıtın, tartın altına alüminyum folyo yerle tirin, üzerine pirinç (veya kuru bezelye, seramik toprak...) koyun ve 20 dakika pi irin.
12. Pirinci ve alüminyum folyo çıkarın ve hamur kuru ve güzelce altın rengi olana kadar 130°C'de tekrar pi irin.
13. Limon kreması : 2 sarı limonun kabu u toz eker (ben koydum) tam yumurta (yakla ık 6 yumurta) sarı limon suyu %35 ya lı krema ekeri limon kabukları ile karı tırın (bunu önceden yapabilirsiniz, tartınız daha aromatik olacaktır).
14. Yumurtaları ekleyin, iyice çırpın, ardından limon suyunu ekleyin.
15. Bu karı ımdan biraz alın ve kremayı inceltmek için karı tırın.
16. Daha sonra, ana karı ıma dökün ve homojen bir krema elde edene kadar karı tırın.

17. Pi mi tartın altına dökün, yüzeydeki büyük kabarcıkları almak için köpü ünü alın.
18. 130°C'de 40 ila 45 dakika daha pi irin.
19. ekil vermeden önce tamamen so umaya bırakın.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com