

Fıstıklı diplomat kremalı çilekli pasta

Ingrédients

- 25g toz fıstık
- 135g pudra ekeri
- 115g badem unu
- 150g yumurta akı
- 50g toz eker
- 20g fıstık püresi (ben Jean Hervé markasını organik marketlerden alıyorum)
- 250g süt
- 250g sıvı krema
- 100g eker
- 80g yumurta sarısı
- 25g un
- 30g mısır ni astası
- 50g tereya ı
- 10g jelatin (ben 7g kullanm ı tım ama kremam yeterince sert de ildi, sıcaklıkla daha iyi sonuç almak için biraz daha jelatin eklemenizi öneririm)
- 45g fıstıklı pralin
- 30g fıstık püresi
- 400g sıvı krema
- 400g tam ya lı sıvı krema
- 40g mascarpone
- 60g pudra ekeri

Préparation

1. Birkaç gün önce kız karde imin do um günüydü, çile e büyük hayranlık duyan, bu yüzden bu özel gün için fıstıklı fraisier hazırladım.
2. Hazırlaması ne uzun ne de zor, bu yüzden ba layın ve tatlıyı zevkinize/gönderenize göre süsleyebilece iniz için korkmayın.
3. Gerçekten hafif bir pasta elde etmek için geleneksel mousseline kremasını (tereya ı ile) diplomate kreması (krem anti ile) ile de i tirdim.
4. Tutuyordu, ama çok iyi de ildi, bu yüzden a a ıda tarifte belirtti im gibi, jöle miktarını biraz artırmanızı ve fraisieri dolapta dinlenmesi için yeterince erken hazırlamanızı öneririm.
5. Örne in, krema pastacı Creamini bir gün önceden yaparak so uması için bir gece bırakabilir, ardından dacquoise diskleri pi irdikten sonra ertesi sabah monte edebilirsiniz.
6. Fıstık sevmiyorsanız, bu fraisieri vanilyalı diplomate kremasıyla yapabilirsiniz.
7. te tüm bilgiler, imdi ba lama zamanı!
8. Badem, fıstık tozlarını ve pudra ekerini kar ı tırın.
9. Yumurta aklarını kar gibi beyaz hale gelene kadar çırpın, ardından toz eker ile sertle tirin.
10. yice katıla tı ında, fıstık püresini ekleyin ve ardından tozları ma a ile nazikçe kar ı tırarak ekleyin.
11. Kar ı ımı düz uçlu bir sıkma torbasına koyun.
12. Ya lı ka ıt kaplı tepsiler üzerine yakla ık 23cm ıapında iki daire ızın ve 180°C'de yakla ık on dakika (fırınıza göre biraz daha uzun sürebilir, bisküvi pi meli ancak yumu ak kalmalı) pi irin.
13. Jelatin yapraklarını büyük bir kase so uk suya koyun.
14. Süt ve kremayı vanilya ile bir tencereye koyun ve kaynatın.
15. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından un ve mısır ni astası ile kar ı tırın, ardından sıcak sıvıyı üzerine

dökün ve iyice karı tırarak ekleyin.

16. Her eyi tekrar tencereye koyun ve sürekli karı tırarak birkaç dakika pi irin, yeterince koyu bir pastacı kreması elde edene kadar.

17. Ardından suyu süzülmü jelatini ve küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve homojen bir krema elde edene kadar iyice karı tırın.

18. Ardından fıstıklı pralin ve fıstık püresini ekleyin, ardından pastacı kremasını bir gratin taba ına dökün ve temas olacak ekilde streç filmle kaplayın, ardından so umaya bırakın.

19. Diplomat kremasını sadece montaj anında hazırlayın.

20. Sıvı kremayı krem anti haline getirin, ardından so uk fıstıklı pastacı kremasını ekleyin.

21. Elde etti iniz diplomat kremasını bir sıkma torbasına yerle tirin.

22. QS Çemberi altın rengi bir kartonun üzerine veya bir servis taba ına yerle tirin, ardından çemberin içine rodhoid koyun.

23. Düzenli olan çilekleri ayıklayın ve ikiye kesin.

24. Yarım çilekleri çemberin iç kısmına yerle tirin.

25. Dacquoise disklerini, yarım çileklerle doldurulmu çemberin içine sı acak ekilde yeniden kesin.

26. Bir dacquoise diskini çemberin tabanına yerle tirin ve üzerine diplomat kreması dökün.

27. Çemberin etrafına ve çileklerin arasına da diplomat kreması sıkın.

28. Çilekleri küçük küpler halinde kesin ve diplomat kremasının üzerine dökün.

29. Bir kez daha kremayla kaplayın, ardından ikinci dacquoise dairesini yerle tirin.

30. Kalan kremayı tamamlayın ve çemberin üzerine düzgünce sürün.

31. Fraisieri buzdolabında birkaç saat (tercihen bir gece) bekletin.

32. Dondu unda ve servis yapmadan kısa bir süre önce, kremalı, mascarponeli ve pudra ekerli bir krem anti hazırlayın, ardından Saint-Honoré uçlu bir sıkma torbasına (veya seçiminiz olan ba ka bir sıkma torbasına) koyun ve içten dı a do ru fraisierin üzerine sıkın.

33. Son olarak, kremanın etrafına çilek ve fıstık kırıntıları yerle tirin ve tadını çıkarın!