

Kurabiye Tartı, Çikolata & Vanilya

Ingrédients

- 105g yumu atılmış tereya ı
- 70g esmer eker
- 70g toz eker
- 30g tam yumurta
- 180g T45 un
- 3,5g kabartma tozu
- 60g bitter çikolata çıtır topar
- 90g Guanaja çikolatası
- 105g Guanaja çikolatası
- 125g tam ya lı krema
- 5g bal
- 45g tuile kurabiye
- 35g Guanaja çikolatası
- 55g badem ve fındık pralin
- 150g %35 ya lı sıvı krema
- 25g pudra ekeri
- 1 vanilya çubu u

Préparation

1. Valrhona, birkaç gün önce tariflerin yanı sıra çikolata, pralin, çıtır topar ve hatta yepyeni Norohy vanilyalarının bulunabilece i yeni bir web sitesi ba lattı!
2. Ürünler eve teslim edilecek eilde sipari edilebilir veya Valrhona ürünlerini satan yerel zanaatkarlar bulunabilir.
3. Bu yeni sitenin lansmanı vesilesiyle, içinde birkaç ürün bulunan bir paket aldım ve evde yapılabilir ve tabii ki çikolatalı lezzetli bir tarif yapıp payla ma görevi aldım ;-)) te bu nedenle az malzeme ve zaman gerektiren çikolata ve vanilyalı kurabiye turtası tarifiyle kar ınızdayım, bu tarif Guanaja çikolatası (%70 kakao içeren bitter çikolata), badem-fındık pralin, bitter çikolata çıtır topar ve vanilya kullanır.
4. Bu tarif, Cyril Lignac'ın kurabiye tarifinden esinlenerek hazırladı ım bir kurabiye tabanı, bir pralin çıtır katmanı, bir ganaj ve vanilyalı krem antiyi içeriyor, kısacası süper lezzetli bir tatlı!
5. Unu ve kabartma tozunu iki ekerle karı tırın.
6. Sonra krem haline gelmi tereya ı ve ardından yumurtayı ekleyin.
7. Karı ım homojen hale geldi inde, çıtır çıtır toparları ve farklı boyutlarda do ranmı çikolatayı ekleyin.
8. Tart kalıbını ya layın ve ardından hamuru içeriye ellerinizle yayın, kenarlarını biraz kaldırarak.
9. Kalan hamurla, tartın dekoru için mini kurabiyeler yapabilirsiniz.
10. Fırını 175°C'ye ısıtın ve kurabiyenizi yakla ık 18 dakika pi irin (mini kurabiyeler yaparsanız tabii ki daha hızlı, 5 dakikadan az pi eceklerdir).
11. Kurabiyenin so umasını bekleyin.
12. Guanaja çikolatası tam ya lı krema bal Çikolatayı mikrodalgada veya benmari usulü yava ça erit.
13. Aynı zamanda, kremayı bal ile ısıtın.
14. Sıcak kremanın üçte birini çikolatanın üzerine dökün, spatula ile karı tırarak ortada iyice çırpın.
15. Ardından ikinci üçte birlik kısmı ekleyin, karı tırmaya devam edin, sonra son üçte birlik kısmı ekleyin.
16. Ganaj parlak ve homojen hale geldi inde, üzerini streç filmle kaplayın ve so umaya bırakın (aceleniz varsa buzdolabına koyabilirsiniz).

17. Ganaaja ikolatası badem ve fındık pralin çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada yava a erit.
18. Pralini ekleyin, ardından ufalanmı tuile kurabiyeleri ekleyin.
19. Kıtır katmanı so umu kurabiyenin üzerine yayın, ardından kıtır katmanın sertle mesi için buzdolabına koyun.
20. Sıvı kremayı vanilya taneleri ile çırpın.
21. Krem anti koyula maya ba ladı ında pudra ekerini ekleyin ve sert bir krem anti elde edene kadar çırpmaya devam edin.
22. Montaj: Ganaaj katıla tıktan sonra, 14mm bir yuvarlak u takılı bir krema torbasına koyun.
23. Krem antiyi 16mm düz u takılı bir krema torbasına koyun.
24. So umu kıtır katman üzerine ganaaj ve krem antiyi dönü ümlü olarak sıkın, ardından mini kurabiyeler, birkaç çıtır top ve pralin ile tartı süsleyin.
25. Afiyet olsun!