

Çikolatalı, armutlu ve fındıklı tart

Ingrédients

- 20 cm çapında bir tart için:
- 2 yumurta sarısı
- 75g eker
- 75g yumu ak tereya ı
- 80g un
- 15g ekersiz kakao tozu
- 5g kabartma tozu
- 100g eker
- 180g sıvı krema
- 50g bitter çikolata
- 25g tereya ı
- 200g küp do ranmı armut
- 1 parça tereya ı
- 1 yemek ka ı ı eker
- 15g do ranmı fındık
- 1 armut
- 350g su
- 70g eker
- 150g %35 ya oranına sahip sıvı krema
- 40g fındık pralini

Préparation

1. te bahar geldi.
2. ve kırmızı meyvelere geçmeden önce, hem meyveli hem de çikolatalı son bir tarif, armut / çikolata / fındık tartı!
3. Bu, Breton kurabiyesi tabanına sahip bir tarttır, bu yüzden açılacak bir hamur yok; hazırlamanız gereken birçok unsur var ama tarif oldukça basit ve tabi ki, bazı unsurları bir gün önceden hatta 48 saat önceden hazırlayabilirsiniz Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli plaka Krem anti Torbaları 18mm Uç 20cm Çember Malzemeler: Norohy vanilya özü, Caraibes çikolatası ve Valrhona toz kakao kullanarak yaptım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (affiliasyonlu).
4. Hamuru: 2 yumurta sarısı eker yumu ak tereya ı un ekersiz kakao tozu kabartma tozu Yaklaşık bitter çikolata Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
5. Yumu ak tereya ını ekleyin, iyice karı tırın, ardından elekten geçirilmi unu, kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Hamuru iki ya lı ka ıt yapra ı arasında açın, böylece 20 cm çapında bir hamur dairesi çıkartabilirsiniz.
7. Hamuru en az 2 saat buzdolabında bekletin.
8. Ardından daireyi kesin ve Breton kurabiyesini 170°C'de 15 dakika pi irin.
9. Fırından çıkardı ınızda, kalıptan çıkartın ve so umaya bırakın.
10. Sonra çikolatayı eritin ve so umu baskın üzerine sürün.
11. Kristalle meye bırakın.
12. Çikolatalı Karamel: eker sıvı krema bitter çikolata tereya ı ekerle kuru bir karamel hazırlayın.
13. Kremayı ısıtın.
14. Karamel güzel bir kehribar rengine geldi inde, sıcak kremayı yava yava ekleyin ve iyice karı tırın.
15. Karameli 2 dakika kısık ate te pi irin, sonra çikolata ve tereya ının üzerine dökün.

16. Karameli karı tırın ve so umaya bırakın.
17. Fındıklı Armut Kompostosu: küp do ranmı armut 1 parça tereya ı Vanilya özü 1 yemek ka ı ı eker do ranmı fındık Armut küplerini tereya ı, eker ve vanilya ile tavada soteleyin.
18. Komposto kıvamına gelene kadar düzenli olarak karı tırarak pi irin.
19. Ocaktan alındıktan sonra do ranmı fındıkları ekleyin ve so umaya bırakın.
20. Pi irilmi Armut: 1 armut su eker Vanilya özü Armutu soyun.
21. Su, eker ve vanilyayı kaynamaya getirin.
22. Armutu içine daldırın ve en az 30 dakika pi irin, pi ip pi medi ini bir bıçakla kontrol edin.
23. So umaya bırakın, sonra armudu içini oyun ve yakla ık 0,5 cm kalınlı ında dilimleyin.
24. Pralinli Krem anti: %35 ya oranına sahip sıvı krema fındık pralini Sıvı kremayı çırpın.
25. Krem anti kıvamına geldi inde pralin ekleyin, tekrar çırpın ve ustası düz bir ba lık takılı bir sıkma torbasına koyun ve montaja geçin.
26. Montaj: Fındık pralini Biraz fındık Armut kompostosunu Breton kurabiyesi üzerine yayın.
27. Karamel ile kaplayın.
28. Ardından armut dilimlerini ekleyin ve üzerlerine pralin sürün.
29. Sonra krem antiyi sıkın, biraz pralin ve biraz dövülmü fındıkla süsleyin ve tadını çıkarın!