

Çilekli, fıstıklı & vanilyalı tart

Ingrédients

- 60g oda sıcaklı ında tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem veya pistach tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g ni asta
- 30g oda sıcaklı ında tereya ı
- 40g pudra ekeri
- 40g pistach tozu
- 15g pistach püresi
- 40g tam yumurta
- 10g ni asta
- 110g çilek
- 30g bütün pistach
- 350g çilek
- 35g eker
- 15g pistach
- 330g tam ya lı süt
- 1 vanilya çubu u
- 4 yumurta sarısı
- 65g eker
- 28g ni asta
- 200g %35 ya ı içeren sıvı krema
- 15g pistach

Préparation

1. Siz bu yılki Paskalya tarifi için benimle Instagram'da birlikte yaratmayı seviyor gibi görünüyordunuz, bu yüzden anneler günü tarifi için tekrarladım ve i te sonuç: tazelik ve lezzet dolu, benim kadar çilek seviyorsanız sizi kesinlikle ikna edecek bir çilek/fıstık/vanilya tartı Malzemeler: 20cm Buyer tart çemberi Merdane Mini e ri spatula Çırpıcı Malzemeler: Pistach ve pistach püresini Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU koduyla tüm sitede %5 indirim (ba lı de ildir).
2. Valrhona'dan Norohy vanilyasını kullandım: ILETAITUNGATEAU koduyla tüm sitede %20 indirim (ba lıdır).
3. Hazırlık süresi: 1 saat 15 dakika ile 1 saat 30 dakika arası + 25 dakika pi irme süresi20cm çapında bir tart için: Tatlı hamur: oda sıcaklı ında tereya ı pudra ekeri badem veya pistach tozu 1 yumurta T55 un ni asta Tereya ını pudra ekeri ve badem tozuyla karı tırın.
4. Yumurtayı ekleyin ve karı ımı emülsiyon yapın.
5. Daha sonra unu ve ni astayı ekleyin, hamuru fazla çalı tırmayın.
6. Bir top olu turmaya ba ladı ınızda, hamuru çalı mayı bırakın ve en az 2 saat buzdolabında streç filmde dinlendirin.
7. Ardından, hamuru 2mm kalınlı ında açıp 20cm çapında bir tart çemberine yerle tirin.
8. Tart tabanını buzdolabında en az 1 saat bekletin.
9. Pistach kreması: oda sıcaklı ında tereya ı pudra ekeri pistach tozu pistach püresi tam yumurta ni asta çilek bütün pistach E er pistach püresi yoksa, yerine tereya ı ve ek pistach tozu kullanabilirsiniz.
10. Tereya ını pistach püresi ile karı tırın.
11. Sonra pudra ekeri, pistach tozu, ni asta ve son olarak yumurtayı ekleyin.

12. Kremayı tart tabanınıza yayın, ardından dilimlenmi çilekleri ve bütün pistachları ekleyin.
13. 170°C önceden ısıtılmı fırında 20 ila 25 dakika pi irin (tartın daha fazla kızarması için pi menin son 5 dakikasında çemberi çıkarabilirsiniz).
14. Tamamen so umaya bırakın.
15. ilek kompostosu: ilek eker Yarım limon suyu pistach çileklerin saplarını ayıklayın ve do rayın, ardından ekeri ve limon suyunu ekleyerek bir tencereye koyun.
16. Yava ate te sürekli karı tırarak yeterince yo un bir komposto kıvamına gelene kadar pi irin.
17. So uyan tartın üzerine yayın, ardından birkaç bütün pistach ekleyin.
18. Bunun için 2 ila elatini so uk suda bekletin.
19. Krem pi ti inde, elatini sıkarak kremaya hemen ekleyin.
20. Sütü vanilya tanesiyle kaynatın.
21. Yumurta sarılarını eker ve ni asta ile çırpın.
22. Sıcak sütü yumurtaların üzerine dökerek iyice karı tırın, ardından karı ımı yeniden tencereye dkn.
23. Kremayı sürekli karı tırarak orta ate te koyula ana kadar pi irin.
24. Daha sonra streç filmle kaplayarak tamamen buzdolabında so utun.
25. Diplomat kreması: So utulmu pastacı kreması %35 ya içeren sıvı krema Pastacı kreması so udu unda, sıvı kremayı çırparak krem anti yayın.
26. Kremayı yumu atmak için krem antiden 1/3 oranında karı tırarak pastacı kremasına ekleyin, ardından geri kalanını nazıkçe karı tırarak ekleyin.
27. Kremayı tartın üzerine dökün ve foto rafta görüldü  gibi bir krem kayna ı olu turacak ekilde düzeltilir (muhtemelen biraz fazla krema olacak).
28. Dokunu lar: pistach Yakla ık ilek Son olarak, kremanın üzerine ilek ve birkaç pistach ekleyin.
29. Benim gibi bir "iek" süslemesi yapmak isterseniz, çilekleri yarı yarıya kesin, ardından ince dilimler yayın ve kendi üzerine sarın.
30. Çiçekler hazır oldu unda, tartın üzerine yerle tirin (ok olgunlar ise, çileklerin suyu tatlı hamurun üzerine akabilir), ve tadını çıkarın!