

Vanilya ve tonka armut tatlısı

Ingrédients

- 18 cm çapında bir armut tatlısı için:
- 100g tam yumurta (2 orta boy yumurta)
- 60g toz eker
- 60g un
- 18 cm çapında bir kalıba veya bir halkaya dökün ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika piirin (fırınıza göre kontrol edin).
- 100g eker
- 75g su
- 5g vanilya aroması
- 235g tam yağlı süt
- 1 vanilya çubuğu
- 55g yumurta sarısı (yaklaşık 3 adet)
- 80g eker
- 35g mısır niastası
- 25g tereyağı (1)
- 100g tereyağı (2), buzdolabından bir kaç saat önce çıkarılmış
- 5 armut (boyutlarına göre ayarlayın, halkayı yarım armutlarla kaplayabilmelisiniz)
- 1 limon
- 140g sıvı krema
- 25g pudra şekeri
- 1 armut

Préparation

1. Bir çilekli pasta yapmayı çok istiyordum, maalesef buradaki Fransız çilekleri henüz gelmedi!
2. Bu yüzden vanilya ve tonka fasulyesi ile tatlandırılmış kremasıyla tazelik ve hafiflik içinde bir armut tatlısı yapmaya karar verdim.
3. Tabii ki tonka fasulyesi damak tadınıza uymazsa sadece vanilya da kullanabilirsiniz :) Aksi takdirde tarif oldukça klasik, bir pandispanya, bir mousseline kreması ve her durumda lezzetli bir tatlı için meyveler!
4. Malzemeler: Mutfak robotu Çırpma teliKrema torbası Buyer'dan Saint Honoré ucu 18cm kalıbı Malzemeler : Ben Koro'dan vanilya tozu ve vanilya çubuğu kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile site genelinde %5 indirim (affiliate de il).
5. Yumurta, eker ve rendelenmiş tonka fasulyesini birkaç dakika (en az 10 ila 15 dakika) çırpın, beyazlayıp kabarana kadar karışımın bir erit oluşturun dikkat edin.
6. Unu eleyin ve bir spatula yardımıyla ekleyin.
7. Homojen ama hala kabarık bir karışım elde etmek için mümkün olduğunca az karıştırmalısınız.
8. 18 cm çapında bir kalıba veya bir halkaya dökün ve önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika piirin (fırınıza göre kontrol edin).
9. Su ve şekeri kaynatın.
10. Eker tamamen eridiğinde vanilya aromasını (ve eğer isterseniz biraz rendelenmiş tonka fasulyesi) ekleyin, sonra kenara alın.
11. Rendelenmiş tonka fasulyesi ve vanilya taneleri ile sütü kaynama noktasına getirin.
12. Aynı anda, yumurta sarılarını eker ve niasta ile çırpın.
13. Sıcak sütün yarısını önceki karışımına dökün ve iyice karıştırmak için, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.
14. Kremayı unla ana kadar orta ateşte sürekli çırparak piirin.

15. Ate ten alındıktan sonra tereya ını (1) ekleyin ve iyice karı tırın, ardından kremayı bir kaba dökün (acele ediyorsanız mümkün oldu unca geni bir oran kullanın), yüzeyini kaplayarak örtün ve buzdolabında oda sıcaklı ına gelene kadar so utun (tereya ını eklemek için çok so uk olmamalıdır).
16. Mousseline kreması: Pastacı kreması oda sıcaklı ına geldi inde, pürüzsüz hale gelene kadar çırpın, ardından yava yava yumu ak tereya ını (iyi yumu ak olmalıdır) ilave edin ve sürekli çırpın.
17. Havalandırılmı , köpüklü ve pürüzsüz bir mousseline kreması elde edene kadar çırpmaya devam edin.
18. E er hiç karı ımlarınız uygun de ilse ve hala tereya ı parçaları görüyorsanız, ya da mousseline kesildiyse panik yapmayın, düzeltilebilir.
19. Bu durumda, bir üfleyici kullanın ve sürekli çırpmaya devam ederken kabın kenarlarını ısıtın, bu sırada krema yava yava düzle ecektir (bir üfleyiciniz yoksa, kabı sıcak bir su banyosunda birkaç saniye tutun, sonra çırpın ve iyi bir sonuç elde edene kadar tekrarlayın).
20. Sonra montaj a amasına geçin.
21. Montaj: 5 armut (boyutlarına göre ayarlayın, halkayı yarım armutlarla kaplayabilmelisiniz) imon Pandispanyayı ikiye bölün ve iki parçayı bir fırça ile ıslatın.
22. Servis taba ına halkayı yerle tirin, ardından içerisine rhodoid yerle tirin.
23. Çevre boyunca dilimlenmi armutları (oksitlenmemeleri için önceden hafifçe limonla yıkayarak) resimlerde gösterildi i gibi yerle tirin.
24. Pandispanyayı do ru çapta keserek do ru yere yerle tirin.
25. Pandispanyanın üzerine biraz mousseline kreması ve kenarlarına po etleyin, ardından do ranmı armutu (etraftaki çevredeki armutların atıklarını kullanarak) yerle tirin.
26. Mousseline kreması ile kaplayın, ardından ikinci pandispanya.
27. Biraz daha mousseline kreması ile üst kısmı kapatın ve üst kısmı düzeltin.
28. Armut tatlınızı en az 2-3 saat so utun.
29. Armut tatlınızı kalıptan çıkarın (hemen yemeye niyetli de ilseniz, rhodide dokunmayın).
30. Pudra ekeri ile sıvı kremayı sert bir kıvam alana kadar çırpın.
31. Bir armutu ikiye bölün ve ince ince dilimleyin, pasta üzerine yerle tirin.
32. Ardından tonka fasulyesi rendesi ve vanilya tozu ile dekor yaparak üzerini krema ile kaplayın.
33. te bu kadar, armut tatlınız hazır, afiyet olsun!