

Çilek ve yo urt tartı

Ingrédients

- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 175g un
- 50g mısır ni astası
- 175g çilek
- 25g eker
- 150g Yunan yo urdu
- 1 yumurta
- 70g eker
- 30g mısır ni astası
- 50g Yunan yo urdu
- 230g çilek
- 150g krema
- 50g Yunan yo urdu
- 50g mascarpone
- 30g pudra ekeri

Préparation

1. Çileklerle yeni bir tarif, bu kez yo urtla birle ti inde hafif ve ferah sonuçlar elde ediliyor.
2. Tarif oldukça kolay, en zor kısmı tatlandırılma hamur, yani daha önce yaptıysanız hiç zorlanmayacaksınız J
Malzemeler: Cercle cannelé De Buyer Merdane Delikli plaka Sıkma torbası 18mm duy 10mm duy 8mm duy
Küçük kurabiyeler için 14mm duy Hazırlık süresi: 1 saat + 30 dakika pi irme Üzeri 20 cm.
3. Tereya ını pudra ekeri ve badem unuyla iyice karı tırın.
4. Karı ım homojen hale gelince yumurtayı ekleyin, ardından un ve mısır ni astasını ekleyin.
5. Karı ımı hızlı bir ekilde homojen bir top haline getirin, ardından hamuru sarıp buzdolabında en az 1 saat bekletin.
6. Daha sonra 2-3 mm kalınlı ında açın, kalıbınızı yerle tirin ve hamuru buzdolabında en az 2 saat (veya dondurucuda 30 dakika) bekletin.
7. Çilek kompostosu: çilek eker Çileklerin saplarını kesin, küçük parçalar halinde do rayın ve ekerle birlikte bir tencereye koyun.
8. Yakla ık 15 dakika kısık ate te pi irin, fazla sulu olmayan bir komposto elde etmelisiniz, böylece tatlandırılma hamuru sulandırmaz.
9. So uması için bekleyin.
10. So udu unda tatlandırılma hamurun üzerine dökün ve so uk olarak saklayın.
11. Yunan yo urdunu ekleyin.
12. Karı ım homojen hale geldi inde, çilek kompostosunun üzerine dökün ve tartı 170°C'de 25 ila 30 dakika pi irin (pi irme sonunda bıça ın ucu kuru çıkmalıdır).
13. yi kızarmı bir tart yapmak için, fırından çıkarmadan 5 dakika önce tart halkasını çıkarın ve tartın kenarlarını bir fırça ile biraz çırpılma yumurta ile fırçalayın.
14. Tamamen so umasını bekleyin.
15. So utulmu tartın üzerine yo urdu yayın, ardından çilek dilimleriyle kaplayın.
16. Kremayı mascarpone, pudra ekeri ve yo urtla karı tırın, ardından çırpın ve krema elde edin.

17. Sıkma torbasına dökün.
18. Tartın üzerine birkaç bütün çilek yerle tirin, ardından tartın tüm yüzeyine çileklerin etrafına krema sıkın.
19. Afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com