

Limonlu Fındıklı Ktır Tart

Ingrédients

- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 50g yumurta (1 orta boy yumurta)
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 120g ye il limon suyu
- 100g eker
- 2 ye il limon kabu u rendesi
- 2 yumurta
- 125g tereya ı
- 45g yumu ak tereya ı
- 45g esmer eker
- 45g un
- 45g fındık tozu

Préparation

1. te yeni bir limonlu turta tarifi, ama biraz de i tirmek için ye il limon kullandık!
2. ve burada, beze yok ama fındıklı çıtır streusel, ye il limonun hafif asitli i ile mükemmel bir uyum sa layan bir ktır etki olu turuyor.
3. Tarif oldukça basit ve yapması oldukça hızlı Malzemeler : Çırpıcı Merdane Delikli tepsi 20cm çember
Malzemeler : Hazırını kullandım Koro : Tüm site için İLETAITUNGATEAU kodu ile %5 indirim (ba lı de il).
4. Hazırlık süresi : 45 dakika + 45 dakika piirme 20cm çapında bir turta için : Fındıklı tatlı hamur : yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık tozu Bir tutam tuz yumurta (1 orta boy yumurta) T55 un mısır ni astası
Opsiyonel: 1 yumurta üzeri için Yumu ak tereya ını pudra ekeri, fındık tozu ve tuz ile karı tırın.
5. Karı ımı yumurta ile emülsiyon haline getirin, sonra unu ve mısır ni astasını ekleyin.
6. Hızlıca karı tırın ve hamuru olu turdu unuzda durun.
7. Streç filmle sarın ve en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
8. Daha sonra, hamuru 2-3mm kalınlı ında açın ve ya lanmı çemberinize yerle tirin.
9. Hamurun üzerine delikler açın, sonra en az 15 dakika buzlukta bekletin.
10. Daha sonra, önceden ısıtılmı 170°C fırında 15 ila 20 dakika beyaz pi irin.
11. Çemberi çıkarın, daha sonra bir fırçayla çırpılmı yumurta sürün ve renk kontrol ederek tekrar 5-10 dakika pi irin.
12. Fırından çıkarınca so umaya bırakın.
13. Ye il limon kreması : ye il limon suyu eker 2 ye il limon kabu u rendesi 2 yumurta tereya ı ekeri ye il limon kabu u rendesi ile karı tırın.
14. Ardından yumurtaları ekleyin ve karı ımı çırpın.
15. Aynı anda, ye il limon suyunu ısıtın; ısındı ında yarısını çırpıma devam ederek yumurtaların üzerine dökün, sonra hepsini tencereye geri koyun.
16. Kremayı dü ük ate te kıvam alana kadar sürekli karı tırarak pi irin.
17. Ardından, ate ten alıp küçük parçalar halinde kesilmi tereya ı ekleyin.
18. Krema homojen hale geldi inde, so umu tart tabanına dökün ve buzdolabına yerle tirin.

19. Fındıklı streusel : yumu ak tereya ı esmer eker un fındık tozu Dört malzemeyi, crumble dokusuna gelene kadar karı tırın.
20. Hamur parçalarını ya lı ka ıt ile kaplanmı bir tepsiye yerle tirin, sonra önceden ısıtılmı 180°C fırına yakla ık 15 dakika koyun, streusel güzelce kızarmalıdır.
21. So umaya bırakın, sonra ye il limon kremasının üzerine serpi tirin.
22. Üzerini biraz ye il limon kabu u rendesi ve fındık parçaları ile süsleyin, ardından keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com