Ahududu & tutku meyvesi turtası

Ingrédients

• 20 cm çapında bir tart için:
• 60g tereya ı (oda sıcaklı ında)
• 90g pudra ekeri
• 30g badem tozu
• 1 yumurta
• 180g T55 un
• 50g mısır ni astası
• 50g tereya ı (oda sıcaklı ında)
• 75g badem tozu
• 10g mısır ni astası
• 70g pudra ekeri
• 1 yumurta
• 125g ahududu
• 55g çarkıfelek püresi
• 2 yumurta
• 60g eker
• 5g mısır ni astası
• 65g tereya ı
• 1 çarkıfelek meyvesi
• 250g ahududu

Préparation

1. Bugün güne le ve yazla öne çıkan bir tarif: Ahududu ve çarkıfelek meyvesinin bulu tu u, basit ve ek i bir tart!

2. Malzemeler: Mini e imli spatula Perfore plaka De Buyer tırtıklı çember Hazırlık süresi: 1 saat + 30 dakika pi irme 20 cm çapında bir tart için: Bademli tatlı hamur: tereya ı (oda sıcaklı ında) pudra ekeri badem tozu Bir tutam tuz 1 yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra ekeri, badem tozu ve tuz ile karı tırın.

3. Karı ım homojen oldu unda, yumurta ile emülsiyon haline getirin.

4. Sonrasında unu ve mısır ni astasını ekleyin, homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın ama daha fazla de il.

5. Bir top haline getirin, streçleyip en az 2 saat so utun.

6. Daha sonra, hamuru 2mm kalınlı ında açın ve çemberinize yerle tirin.

7. Hamuru buzdolabında veya dondurucuda en az 2 saat bekletin.

8. Ahududulu badem kreması: tereya ı (oda sıcaklı ında) badem tozu mısır ni astası pudra ekeri 1 yumurta ahududu Tereya ını pudra ekeri, mısır ni astası ve badem tozu ile karı tırın.

9. Son olarak yumurtayı ekleyin.

10. Badem kremasını tatlı hamurunun üzerine dökün ve ahududuları hafifçe bastırarak yerle tirin.

11. Önceden ısıtılmı 170°C fırında 25-30 dakika pi irin.

12. Fırından çıkarınca çemberi çıkarın ve so umaya bırakın.

13. Çarkıfelek meyvesi kreması: çarkıfelek püresi 2 yumurta eker mısır ni astası tereya ı Çarkıfelek püresini ısıtın.

14. Yumurtaları eker ve mısır ni astası ile çırpın.

15. Ardından, çarkıfelek püresinin yarısını sürekli çırparak üzerine dökün ve her eyi tencereye geri bo altın.

16. Orta ate te sürekli çırparak kalınla ana kadar pi irin.

17. Ate ten alındıktan sonra, küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin ve bir el blenderi yardımıyla birkaç dakika kremayı karı tırın.

18. Kremayı so umu tart tabanına dökün, yüzeyini düzle tirin ve kremanın so uması için buzdolabına koyun.

19. Montaj: 1 çarkıfelek meyvesi ahududu Çarkıfelek meyvesini krema üzerine yayın.

20. Sonra ahududuları ikiye bölün ve tartın yüzeyine yerle tirin ve afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com