

eftali ve badem tartı

Ingrédients

- 30 cm dikdörtgen turta için:
- 60g oda sıcaklı ında tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 1 yumurta
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 50g tereya ı
- 75g badem tozu
- 10g mısır ni astası
- 70g pudra ekeri
- 1 yumurta
- 1 ay ka ı ı vanilya tozu
- 10g amaretto
- 2 eftali veya nektarin

Préparation

1. Ve evet, yine bir turta, ama mevsim meyveleri buna çok uygun!
2. Bu sefer eftaliler, en basitinden bir bademli turta ile öne çıkıyor, aynı zamanda iyi meyvelerle de lezzetli.
3. Malzeme:Merdane Delikli tepsi De Buyer Dikdörtgen kalıp Hazırlık süresi: 45 dakika + 25 ila 30 dakika pi irme süresi 30 cm dikdörtgen turta için: Tatlı hamur: oda sıcaklı ında tereya ı pudra ekeri badem tozu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra ekeri, badem tozu ve tuz ile karı tırın.
4. Karı ımı yumurta ile emülsiyon yapın, ardından un ve mısır ni astasını ekleyin.
5. Hızla karı tırın ve bir top olu turabilecek hale gelince durun.
6. Streç filmle sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
7. Ardından, hamuru 2 ila 3 mm kalınlı ında açın ve ya lanmı kalıbınıza yerle tirin.
8. Kremayı hazırlarken buzdolabında veya dondurucuda bekletin.
9. Badem kreması: tereya ı badem tozu mısır ni astası pudra ekeri 1 yumurta 1 çay ka ı ı vanilya tozu amaretto Tereya ını badem tozu, pudra ekeri ve mısır ni astası ile karı tırın.
10. Ardından yumurtayı, ardından vanilya ve amarettouyu ekleyin.
11. Kremayı turta tabanına dökün.
12. Montaj ve pi irme: 2 eftali veya nektarin Meyveleri ikiye kesin, ardından ince dilimler yapın.
13. Badem kremasına yerle tirin.
14. Önceden ısıtılmı 170°C fırında 25 ila 30 dakika pi irin.
15. Fırından çıkardıktan sonra, kalıptan çıkarmadan önce birkaç dakika so umasına izin verin.
16. Daha sonra, afiyet olsun!