

Pi irmeden yapılan tart: speculoos, vanilya ve frambuaz

Ingrédients

- 130g baharatlı bisküvi
- 50g tereya ı
- 1 yumurta
- 25g eker
- 15g mısır ni astası
- 50g süt kreması (1)
- 40g tam süt
- 1 vanilya çubu u
- 180g süt kreması (2)
- 350g ahududu

Préparation

1. Ço unlukla yaz aylarında, tatlı hazırlamak için fırını açmak istemeyiz.
2. te bu yüzden fırın istemeyen bir tart tarifi: baharatlı bisküvi tabanı, vanilyalı diplomat kreması ve ahududu ile i i hallettiniz bile!
3. Aslında, tencere çıkarmak da istemiyorsanız, diplomat kremasını vanilyalı krem anti ile de i tirerek daha hızlı bir versiyon yapabilirsiniz Malzemeler: Kek Hamuru Çemberi Buyer 20cm Malzemeler: Ben vanilyayı Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim.
4. (ba lantısız).
5. Hazırlık Süresi: 45 dakika + buzdolabında dinlenme süresi20cm çapında bir tart için: Tart Tabanı: baharatlı bisküvi tereya ı Bisküvileri toz haline getirin ve eritilmi tereya ı ile karı tırın.
6. Karı ımı servis taba ınıza yerle tirilmi bir çembere (rodoyid ile kaplanmı) yayarak bisküvi kırıntılarını iyice birle tirin.
7. Buzdolabına veya derin dondurucuya koyun.
8. Vanilyalı Diplomat Kreması: 1 yumurta eker mısır ni astası süt kreması (1) tam süt 1 vanilya çubu u süt kreması (2) Krema (1) ve sütü vanilya taneleri ile ısıtın.
9. Bu arada, yumurtayı eker ve ardından mısır ni astası ile çırpın.
10. Sıcak sıvıyı üzerine dökün karı tırarak, ardından tekrar tencereye dökün.
11. Orta ate te sürekli çırparak kremayı koyula ana kadar pi irin.
12. Bir taba a bo altın, temaslı bir filmle kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
13. So udu unda kremayı (2) çırpın ve ardından nazikçe pastacı kremasına ekleyin.
14. Kremayı baharatlı bisküvi tabanın üzerine dökün, yüzeyi düzle tirin ve buzdolabına koyun.
15. Montajı: ahududu Ahududuları tartın üzerine yerle tirin ve tadını çıkarın!