

Kayıslı, vanilyalı ve zeytinya lı tart

Ingrédients

- 18 cm çapında bir turta için:
- 2 yumurta sarısı
- 75g eker
- 75g tereya ı
- 100g un
- 5g kabartma tozu
- 200g sıvı krema
- 20g pudra ekeri (kayıslarınızın tatlılı ına ve zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
- 1 vanilya ubu u
- 7 kayısı
- 40g eker

Préparation

1. Bugün çok basit, mevsimlik bir turta!
2. Sable breton tabanı üzerine, böylece bir turta çemberi ekillendirmeye gerek kalmadan, çok kolay vanilyalı krema ve fırınlanmı kayısıyla doldurulmu , kısacası tatlı sırasında herkesi memnun etmek için az zaman, malzeme ve ekipman gerektiren bir tarif.
3. Malzeme: 18cm ember Dellerli Levha Malzemeler: Vanilyayı Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU koduyla sitedeki her eyde %5 indirim (ba lı de il).
4. Hazırlık süresi: 30 dakika + 35 dakika pi irme 18 cm çapında bir turta için: Sable breton: 2 yumurta sarısı eker tereya ı un kabartma tozu Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından iyice yumu amı tereya ını ekleyin.
5. Karı ım homojen oldu unda un ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Bir top haline getirin, sonra iki pi irme ka ıdı arasında hafifçe açın.
7. Sable'yi en az 1 saat 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
8. Ardından, 18 cm çapında bir çembere yerle tirin ve önceden ısıtılmı 180°C fırında 15 dakika pi irin.
9. emberi çıkarın, ardından so umaya bırakın.
10. Vanilyalı krema: sıvı krema pudra ekeri (kayıslarınızın tatlılı ına ve zevkinize göre ayarlayabilirsiniz) 1 vanilya ubu u Sıvı kremayı pudra ekeri ve vanilyayla birlikte sert bir krema elde edene kadar çırpın.
11. Onu sable breton üzerine yayın.
12. Fırınlanmı kayısılar: 7 kayısı eker Zeytinya ı Bir dal biberiye Kayısıları ikiye bölün ve pi irme ka ıdı serili bir fırın tepsisine yerle tirin.
13. Onları ekerle ve biberiyeyle serperek biraz zeytinya ı ile pi irin, önceden ısıtılmı 160°C fırında yakla ık yirmi dakika pi irin.
14. So uduklarında, kremanın üzerine yerle tirin ve afiyet olsun!