

Limon ve naneli turta

Ingrédients

- 2 yumurta sarısı
- 75g eker
- 75g yumu ak tereya ı
- 100g un
- 5g kabartma tozu
- 40g limon suyu
- 1 limon kabu u rendesi
- 2 yumurta
- 60g eker
- 5g mısır ni astası
- 60g tereya ı
- 120g tam ya lı krema
- 10g pudra ekeri
- 2g nane yapra ı

Préparation

1. Yaz ı biraz daha uzatmak için güne li bir tarif ister misiniz?
2. Buna ek olarak, bu tarif oldukça hızlı hazırlanıyor ve çok kolay!
3. Ayrıca nane yerine ırp ılm ı kremada fesle en kullanarak kendi zevkinize göre uyarlayabilirsiniz Malzeme : Çırpma teli Merdane Delikli plaka Sıkma torbası 18mm duy 12mm duy 20cm ember Hazırlık süresi: 50 dakika + 20 dakika pi irme + en az 2 saat dinlenme 20cm çapında bir tart için: Sablé breton : 2 yumurta sarısı eker yumu ak tereya ı un kabartma tozu Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
4. Sonra yumu ak tereya ı, ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
5. Bir top yap ın ve hafifçe ya lı ka ıtlar arasında aç ın.
6. Bunu buzdolabında en az 2 saat bekletin.
7. Ardından, bunu 20cm çapında bir çemberde aç ın ve önceden ısıt ılm ı 180°C fır ında 15 ila 20 dakika pi irin.
8. Limon kreması : limon suyu imon kabu u rendesi 2 yumurta eker mısır ni astası tereya ı Yumurtaları eker, kabuk rendesi ve mısır ni astası ile çırpın.
9. Limon suyunu ekleyin.
10. Pi irirken kar ı ımı sürekli çırparak hafif bir krem haline gelene kadar kısık ate te kaynat ın.
11. Ate ten al ıp birkaç dakika so umaya bırak ın, ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve kremayı bir el mikseriyle kar ıt ır ın.
12. Kremayı streç filmle sar ın ve buzdolabında so umaya bırak ın.
13. Nane kreması : tam ya lı krema pudra ekeri nane yapra ı Kremayı nane yaprakları ile kar ıt ır ın, ardından buzdolabında 2 saat demlemeye bırak ın.
14. Ardından, pudra ekeri ekleyerek kremayı çırpın.
15. Monte etme : Limon kreması ve naneyi dü z duylara sahip sıkma torbalarına doldurun, ardından sablé breton üzerine sık ın ve tad ını çıkar ın!