

Frambuazlı Kurabiye Turta

Ingrédients

- 8 ki ilik:
- 75g tereya ı (yumu atılmı)
- 40g muskovado ekeri
- 30g toz eker
- 30g bütün yumurta
- 120g un
- 1,5g kabartma tozu
- 100g bitter çikolata parçaları
- 50g do ranmı antep fıstı ı
- 175g tam ya lı sıvı krema
- 20g pudra ekeri
- 250g frambuaz

Préparation

1. Yazı hatırlatan son bir tarif, bir süre önce yaptım ama henüz payla acak zamanım olmadı: frambuazlı tart, alt tabanı ise antep fıstı ı ve çikolatalı kurabiye.
2. Tarif çok basit ve hazırlanması hızlı, mevsime göre kuru meyveler, çikolata ve istedi iniz meyve ile çe itlendirebilirsiniz Malzemeler: Delikli plaka Krema torbası 18mm Düze De Buyer Uzun Halkası Malzemeler: Pistachio olarak Koro'yu kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Hazırlık süresi: 45 dakika 8 ki ilik: Kurabiye: tereya ı (yumu atılmı) muskovado ekeri toz eker bütün yumurta un 1, kabartma tozu bitter çikolata parçaları do ranmı antep fıstı ı Tereya ını iki ekerle karı tırın.
4. Sonra yumurtayı ekleyin, ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
5. Çikolata parçacıklarını ve do ranmı antep fıstı ını ekleyerek bitirin.
6. Hamuru ya lanmı tart kalıbına yayın, ardından fırını 220°C'ye önceden ısıtırken buzdolabına koyun.
7. Sonra kurabiyeyi fırına koyun ve 2 dakika pi irin, ardından sıcaklı ı 180°C'ye dü ürün.
8. Bir 8 dakika daha pi irmeye devam edin, kurabiye iyi kızarmı olmalı.
9. Kalıptan çıkarmadan önce so umaya bırakın ve tarife devam edin.
10. Krem anti: tam ya lı sıvı krema pudra ekeri Kremayı pudra ekeri ile krem anti kıvamına gelene kadar çırpın, ardından kurabiyenin üzerine top ekinde etrafında sıkın, ortasında daha ince bir ekilde yayın.
11. Son Dokunu lar: frambuaz Biraz pistachio Frambuazları krem antinin üzerine dizin, ardından biraz pistachio ekleyin.