

Armutlu ve çikolatalı rustik tart

Ingrédients

- 8 ila 10 ki ilik bir tart için:
- 60g tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 10g ekersiz kakao tozu
- 50g tereya ı
- 75g fındık ezmesi
- 10g mısır ni astası
- 70g pudra ekeri
- 1 yumurta
- 70g bitter çikolata parçacıkları

Préparation

1. te hem az ekipman, hem az zaman hem de az malzeme gerektiren bir tarif: fındık dokunu lu (istenirse bademle de de i tirilebilir) armut & çikolatalı rustik bir tart, yalnızca bir oklavaya ve bir fırın tepsisine ihtiyaç duyar.
2. Tabii ki, bu tartın ba arısı seçti iniz armutlarda yatıyor, onlar elbette güzel kokulu olmalı ve çok olgun olmamalıdır aksi takdirde düzensiz dilimlere sahip olabilirler ve pi irme sırasında su salabilirler Son olarak, iki renkli bir tart hamuruyla küçük bir özgünlük eklemek istedim, ancak tabii ki kakaoyu eklemekten fındıklı tatlı tart hamuru kullanabilirsiniz.
3. Tereya ı, pudra ekeri ve fındık tozunu krem haline getirin.
4. Yumurta ile emülsiyon olu turun, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin.
5. Hamur homojen hale geldi inde karı tırmayı bırakın.
6. Ardından hamuru ikiye bölün ve bir bölümüne kakao ekleyin.
7. Son olarak, iki hamurla küçük rulolar yapın ve bunları alternatif olarak birbirine yapı tırın.
8. Hepsini streç filmle sarın ve hamuru en az 1 saat buzdolabında bekletin (ertesi gün hazırlayabilir ve gece buzdolabında bırakabilirsiniz).
9. Tereya ı pudra ekeri ile krem haline getirin, ardından fındık ezmesi ve mısır ni astasını ekleyin.
10. Son olarak yumurtayı ve çikolata parçacıklarını ekleyin.
11. Montaj ve pi irme: Boyutlarına ba lı olarak 3 ila 4 armut Birkaç ikolata parçacı ı Armutları soyun, çekirdeklerini çıkarın, ikiye bölün ve ince dilimler halinde kesin.
12. Hamuru yakla ık 2mm kalınlı ında büyük bir yuvarlak olarak açın.
13. Üzerine fındık kremasını sürün, kenardan 3cm bo luk bırakarak ve fındık kremasının üzerine yarım armutları yerle tirin ve hafifçe kremaya bastırın.
14. Tartın kenarlarını katlayarak tartı kapatın.
15. Birkaç ikolata parçacı ı ekleyin, ardından tartı önceden 175°C'ye ısıtılmı fırına yakla ık 40 dakika pi irin.
16. Ilık hale gelmesini bekleyin, ardından afiyetle yiyin!