

Sütlü ikolatalı, zencefilli ve misket limonlu tart.

Ingrédients

- 6 ila 8 ki ilik:
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 160g un
- 50g mısır ni astası (maïzena)
- 165g sıvı krema
- 9g taze zencefil

Préparation

1. Bu yeni çikolatalı tart tarifi, bu sefer biraz farklı bir dokunu la; içine zencefil ve biraz lime (ye il limon) ekledim.
2. Tarif çok kolay, bir tatlı hamur ve ganaj ile i bitiyor!
3. Bu tartta önemli olan, yüksek kakao oranına sahip sütlü çikolata kullanmak (ben %46 kakaolu Valrhona Bahibé kullandım) böylece sonuç bayıcı olmuyor Malzemeler: De Buyer Oblong Kalıp Delikli Plaka Merdane Malzemeler: Valrhona-dan Bahibé ikolatasını kullandım : site genelinde %20 LETAITUNGATEAU indirim kodu (ba lılık).
4. Hazırlık süresi: 35 dakika + 20 dakika pi irme 6 ila 8 ki ilik: Bademli tatlı hamur: 1 yumurta () yumu ak tereya ı pudra ekeri badem unu un mısır ni astası (maïzena) Yarım lime kabu u rendesi Tereya ını pudra ekeri, rendelenmi kabuk ve badem unu ile iyice karı tırın.
5. Karı ım homojen hale geldi inde, yumurtayı, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin.
6. Hızla karı tırarak pürüzsüz bir top haline getirin, ardından hamuru streç film ile sarıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
7. Daha sonra, hamuru 2 ila 3 mm kalınlı ında açın, kalıbınızı doldurun ve hamuru buzdolabında en az 2 saat (veya dondurucuda 30 dakika) bekletin.
8. Daha sonra, tart tabanını 170°C'de yakla ık 20 dakika pi irin (hamurun altın rengine dönmesi gerekiyor), ardından so umaya bırakın.
9. Sütlü ikolata ganajı, zencefil, lime: En az %40 kakao içeren sütlü çikolata sıvı krema taze zencefil Bir lime kabu u rendesi çikolatayı eritin.
10. Kremayı ince kıyılmış zencefille ısıtın, ardından her eklemekten sonra karı tırarak çikolata üzerine birkaç kez dökün.
11. Az bir kısmını dekorasyon için ayırarak lime kabu u rendesi ekleyin, ardından ganajı el blenderiyle ezin.
12. Hemen so umu tart tabanına dökün, ardından kristalle mesini bekleyin (mümkünse oda sıcaklı ında, aksi takdirde, tadımdan en az 45 dakika önce buzdolabından çıkarın; tart so uk olmadı ında çok daha lezzetli olur).
13. Ganaj kristalle tikten sonra birkaç kabuk rendesi ekleyin ve afiyetle yiyin!