

Pekan cevizli turta

Ingrédients

- 70g tereya ı
- 200g un
- 10g eker
- 50g kokusuz hindistancevizi ya ı
- 45g so uk su
- 1 yumurta
- 1 ay ka ı ı süt veya krema
- 2 yumurta
- 135g akaa a urubu veya mısır urubu
- 45g eker
- 25g kahverengi eker
- 45g eritilmi ıereya ı
- 2 ay ka ı ı vanilya özü
- 240g pekan cevizleri

Préparation

1. Amerikan ilhamlı tarif serisinin devamında, nl Pecan pie ya da pekan cevizli tart ile kar ınızdayım.
2. Çok basit, oldukça hızlı yapılan bir tarif ve damak zevkinize göre uyarlayabilirsiniz: bazı baharatları azaltmaktan/artırmaktanıkarıp eklememekten çekinmeyin ve akaa a urubunu sevmeyenler için, mısır urubu ile de i tirebilirsiniz, aynı dokuya ama nötr bir tada sahip olacaksınız Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli plaka De Buyer Fluted Tart Kalıbı indekiler: Akaa a urubu ve pekan cevizlerini Koro kullanarak yaptım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (i ırtaklı ı yok).
3. Hazırlık süresi: 40 dakika + yakla ık 1 saat pi irme sresi20cm çapında bir tart için: Misket Limonu Hamuru: tereya ı un eker Bir tutam tuz kokusuz hindistancevizi ya ı so uk su üzeri için: 1 yumurta 1 çay ka ı ı süt veya krema Unu, ekeri ve tuzu kar ı tırın.
4. So uk tereya ını kp küp do rayın ve hindistancevizi ya ı ile ekleyin.
5. Ardından, yava a so uk suyu ekleyin, bir top olu turun ve en az 2-3 saat buzdolabına yerle tirin (tercihen bir gece).
6. Daha sonra hamuru ince açın ve tart kalıbınıza yerle tirin.
7. Hamuru en az 45 dakika buzdolabında veya dondurucuda bekletin.
8. Montaj ve pi irme öncesinde, ırpılmalı ııyumurta/krema kar ımını tartın tabanına fırça ile sürün.
9. Dolgusu: 2 yumurta akaa a urubu veya mısır urubu eker kahverengi eker eritilmi ıereya ı 2 çay ka ı ı vanilya z Bir tutam tuz ııay ka ı ı tarçın Bir tutam muskat cevizi Bir tutam toz karanfil pekan cevizleri Pekan cevizleri hariç tüm malzemeleri kar ı tırın.
10. Pekan cevizlerini kaba bir ekilde do rayın, sonradan dekorasyon için birkaç tanesini ayırın (veya hepsini do rayabilirsiniz, tartınız daha rustik görünecektir).
11. Do ranmı ıpekan cevizlerini tartın tabanına dkn, üzerini tüm pekan cevizleri ile kaplayın ve üzerine dolgu kar ımını dkn.
12. 175°C önceden ısıtılmı ıırında 50 ila 60 dakika pi irin (e er i harç pi memi ııe pekan cevizleri zaten güzelce kızarmı sa, pi irmeyi tamamlamak için tartı alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz).
13. Tamamen so umaya bırakın ve tadını çıkarın!