

Fıstıklı & vanilyalı stlalı tartlet

Ingrdients

- 6 tartalet için:
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem (veya fıstık) tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 75g yuvarlak pirinç
- 260g süt (badem sütü kullandım)
- 1 vanilya ubu u
- 135g tam ya lı krema
- 125g ırpılmı krema
- 1 yumurta
- 40g toz eker
- 20g fıstık tozu
- 50g un
- 2g kabartma tozu
- 30g eritilmi tereya ı
- 200g krema
- 1 vanilya ubu u
- 2,3g jelatin
- 170g Ivoire okolata
- 50g fıstık püresi

Prparation

1. Ardından iek biber & bitter okolatalı tartaletler, i te daha bahar havasında yeni bir versiyon: fıstık & vanilyalı sütlaç!
2. Tarif karma ık de il, ancak farklı dinlenme ve so utma süreleri nedeniyle biraz sabır gerektiriyor, ama bu da birkaç güne yayılma fırsatı veriyor Malzemeler: Tart kalıpları ırpıcı Merdane Delikli tepsi Kremalı duy po etleri 12mm duy Malzemeler: Ben kullanılmı olan fıstık püresi, badem tozu & bütün fıstıklar Koro: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Ben kullanılmı olan Norohy vanilya & Valrhona'dan Ivoire okolata: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Hazırlık süresi: 1s20 + piirme ve dinlenme (en az ece)6 tartalet için: Tatlı hamur: yumu ak tereya ı pudra ekeri badem (veya fıstık) tozu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ve badem veya fıstık tozu ile karı tırın.
5. Yumurtayı ekleyin, karı tırın, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin, hamuru fazla çalı tırmayın.
6. Bir top haline getirin, streç filmle sarın ve en az 1,5 saat buzdolabında bekletin.
7. Ardından hamuru 2mm kalınlı ında aın, 10cm çapında daireler kesin ve ya lanmı kalıplara yerle tirin.
8. En az 1 saat buzdolabına (veya dondurucuya) koyun (mümkünse daha uzun süre, 24 saat bırakabilirsiniz).
9. Ardından nceden 170°C'ye ısıtılmı fırında 10-15 dakika piirin, tartaletler fırından çıktı ında altın rengine olmalı.
10. sterseniz, piirme bitiminden 5 dakika önce bir fırça ve ırpılmı yumurta ile onları altın sarısına boyayabilirsiniz.
11. Stla: Bilgilendirme amacıyla, foto raflarda gördü nz sütlaç tarifinden biraz daha kremli ve hafif bir

- sonuç elde etmek için tarifte hafif bir de i iklik yaptım yuvarlak pirinç süt (badem sütü kullandım) 1 vanilya çubu u tam ya lı krema çırpılmış krema Pirinci, sütü & vanilya çubu u tohumlarını bir tencerede dökün.
12. Kaynamaya getirin, ardından ate i kısın ve sıvı kremayı ekleyin.
 13. Pirinç pi ip kremamsı olana kadar pi irmeye devam edin.
 14. Tamamen so utun.
 15. Montaj sırasında, kremayı çırpın, sonra sütlaça dikkatlice ekleyin.
 16. Fıstık bisküvi: 1 yumurta toz eker fıstık tozu un kabartma tozu eritilmiş tereya ı Tereya ını eritin ve ılık hale gelmesini bekleyin.
 17. Yumurtayı ekerle çırpın, ardından elenmiş fıstık tozu, un ve kabartma tozunu ekleyin.
 18. Son olarak tereya ı ekleyin, ardından hamuru yaklaşık 1/2 cm kalınlı ında olacak ekilde bir çember içine dökün.
 19. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pi irin, içine sokulan bıçak ucu kuru çıkmalı.
 20. So umaya bırakın, ardından 5cm çapında daireler kesin.
 21. Vanilyalı/ fıstıklı namelaka: süt krema 1 vanilya çubu u 2, jelatin Ivoire çikolata fıstık püresi Jelatini so uk suya yeniden sulandırın.
 22. Sütü, vanilya çubu u tohumları ile kaynamaya getirin.
 23. Rehidrated ve süzülmüş jelatini ekleyin.
 24. Daha önce eritilmiş olan çikolatanın üzerine dökün.
 25. So uk kremayı ve fıstık püresini ekleyin ve pürüzsüz bir krema elde etmek için bir daldırma blender ile karı tırın.
 26. Buzdolabında bir gece boyunca kristalle meye bırakın.
 27. Montaj: Birkaç fıstık Her bir tartaletin altına biraz sütlaç dökün.
 28. Fıstık bisküvisini ekleyin, ardından yüzeye kadar tekrar sütlaç ekleyin.
 29. Namelakayı düz bir duy ile donatılmış bir duy po etine dökün ve tartaletin üzerine sıkın.
 30. Birkaç fıstık ile süsleyin ve afiyet olsun!