

Hindistan cevizli krem karamel turtası

Ingrédients

- 60g tereya ı (oda sıcaklı ında)
- 90g pudra ekeri
- 30g toz hindistan cevizi
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 200g hindistan cevizi kreması
- 200g tam ya lı sıvı krema (aynı miktarda hindistan cevizi kreması ile de i tirilebilir)
- 400g hindistan cevizi sütü
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 140g eker
- 40g mısır ni astası
- 20g un
- 85g toz hindistan cevizi
- 30g tereya ı

Préparation

1. Bugün yeni bir muhallebi tart, hindistan cevizli versiyonu!
2. Daha önce bir çikolata-hindistan cevizi versiyonu yapmı tım; i te bu onun çikolatasız ama bir o kadar lezzetli küçük karde i.
3. Hatta isterseniz biraz limon kabu u rendesi ekleyebilirsiniz, e er hindistan cevizi/limon karı ımını denemek isterseniz!
4. Malzemeler: Çırpıcı Merdane Delikli tepsisi 18cm çember Malzemeler: Hindistan cevizini toz halinde Koro: İLETİTUNGATEAU koduyla sitedeki her eyde %5 indirim (ortaklık yok).
5. Hazırlama süresi: 40 dakika + 25 dakika pi irme + dinlenme18cm çapında & 6cm yüksekli inde bir tart için: Hindistan cevizli tatlı hamuru: tereya ı (oda sıcaklı ında) pudra ekeri toz hindistan cevizi 1 yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra ekeri ve ardından hindistan ceviz tozu ile karı tırın.
6. Yumurtayı ekleyin, emulsiyon yapın, ardından unu ve mısır ni astasını çok fazla çalı tırmadan ekleyin.
7. Hamuru top haline getirin, streç filmle kaplayın ve en az 3 saat buzdolabında bekletin.
8. Ardından, hamuru 2mm kalınlı ında açın ve ya lı ka ıt serili tepsiye yerle tirilmi ve ya lanmı çemberinizi yerle tirin.
9. Hamuru en az 1 saat daha buzdolabına koyun.
10. Hindistan cevizi kreması: hindistan cevizi kreması tam ya lı sıvı krema (aynı miktarda hindistan cevizi kreması ile de i tirilebilir) hindistan cevizi sütü 1 yumurta 3 yumurta sarısı eker mısır ni astası un toz hindistan cevizi tereya ı Süslemek için biraz toz hindistan cevizi Sıvı kremayı, hindistan cevizi kremasını ve hindistan cevizi sütünü ısıtın.
11. Aynı zamanda, yumurtayı, yumurta sarılarını ve ekeri çırpın, ardından mısır ni astası ve unu ekleyin.
12. Sıcak sıvıyı yumurtaların üzerine dökün, iyice çırpın, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.
13. Orta ate te sürekli karı tırarak kalınlı tırın.
14. Ardından, ocaktan alıp küçük parçalara kesilmi tereya ını ve toz hindistan cevizini ekleyin.
15. Kremayı tatlı hamurun üzerine dökün, ardından biraz toz hindistan cevizi serpin.
16. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 25 dakika pi irin, ardından kalıptan çıkarmadan önce 2 saat so umaya

bırakın.

17. Flanı 1 ila 2 saat daha buzdolabında bekletin, ardından keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com