

Armutlu, sütlü çikolatalı ve fındıklı kurabiye tartı

Ingrédients

- 8 ki ilik (30cm uzunlu unda, 11cm geni li inde bir çember için):
- 75g oda sıcaklı ında tereya ı
- 40g muscovado ekeri
- 30g toz eker
- 30g tam yumurta
- 120g un
- 1,5g kabartma tozu
- 125g azelia çikolata
- 50g fındıklar
- 1 büyük veya iki küçük armut
- 300g su
- 150g eker
- 200g tam ya lı krema
- 15g pudra ekeri
- 50g azelia çikolata
- 10g azelia çikolata

Préparation

1. E er blogumu biraz biliyorsanız, bu tartın formatını tanıyacaksınız!
2. Daha önce "kı " versiyonunda çikolata/vanilya/praliné ve "yaz" versiyonunda frambuaz/fıstık olarak yaptı ım bir kurabiye tabanlı tart.
3. te bugün "sonbahar" versiyonu, armut/çikolata/fındık.
4. Bu tarif için, fındık da içeren Valrhona'nın Azelia çikolatasını kullandım, böylece daha yo un bir tat elde ettim!
5. Tarif çok kolay ve oldukça hızlı hazırlanıyor ve son dakika tatlısı olarak etkili olabilir Malzemeler: Ben Valrhona'nın Azelia çikolatasını kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile tüm sitede %20 indirim (ba lı kurulu).
6. Malzemeler: Cercle oblong De Buyer Perforeli plaka Pasta torbası 12mm uç Hazırlık süresi: 45 dakika + 15 dakika pi irme 8 ki ilik (30cm uzunlu unda, 11cm geni li inde bir çember için): Kurabiye: oda sıcaklı ında tereya ı muscovado ekeri toz eker tam yumurta un 1, kabartma tozu azelia çikolata fındıklar Tereya ını iki ekerle karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
7. Ardından un ve kabartma tozunu, ardından küçük parçalara bölünmü çikolatayı ve parçalanmı fındıkları ekleyin.
8. Kurabiye hamurunu ya lanmı çemberinize koyun ve ya lı ka ıt kaplı bir plaka üzerine yerle tirin.
9. Fazla hamurunuz olacak, kalanıyla benim gibi tartınızın dekorasyonu için mini kurabiyeler yapabilirsiniz ya da malzeme miktarını biraz azaltabilirsiniz.
10. Önceden ısıtılmı 180°C fırında yakla ık 15 dakika pi irin (mini kurabiyeler için 5 ila 7 dakika).
11. So umaya bırakın ve kalıptan çıkarın.
12. Armutlar: 1 büyük veya iki küçük armut su eker Biraz vanilya özü veya vanilya tozu Yakla ık yarım santimetre kalınlı ında armut dilimleri kesin.
13. Her dilimden, farklı boyutlarda daireler çıkartın.
14. Suyu, ekeri ve vanilyayı kaynatın, ardından armut dairelerini içine koyun ve yakla ık on dakika kaynamaya bırakın.
15. Ardından süzün ve so umaya bırakın.
16. Artıklarla birlikte kaba küçük parçalar halinde kesin ve birle tirmeye kadar buzdolabında saklayın.

17. Straciatella kreması: tam ya lı krema pudra ekeri azelia ikolata Kremayı pudra ekeri ile birlikte istenilen kıvama gelene kadar çırpın.
18. Çikolatayı ince ince kıyın ve kremaya dikkatlice ekleyin.
19. Kremayı düz bir uçla donatılmı bir krema torbasına doldurun.
20. Montaj: Birkaç fındık azelia ikolata Kurabiye tabanı üzerinde küçük parçalar halinde kesilmi armutları yayın.
21. Ardından straciatella kremasını sıkın, ardından po elenmi armut dilimlerini, mini kurabiyeleri, birkaç fındık ve ince kıyılmı çikolatayı ekleyin ve afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com