

# Yumu ak armut ve vanilyalı turta

## Ingrédients

- 85g yumurta akı
- 110g kahverengi eker
- 75g un
- 50g tereya ı
- 1 yemek ka ı ı vanilya özütü
- 2 armut
- 1 büyük elma veya 2 küçük elma
- 1 yemek ka ı ı vanilya özütü
- 2 ila 3 armut
- 150g eker
- 1 litre su
- 2 yemek ka ı ı vanilya özütü
- 100g %35 ya ı içeren krem (1)
- 75g tam ya lı süt
- 1 vanilya çubu u
- 50g toz eker
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 30g mısır ni astası
- 200g %35 ya ı içeren krem (2)

## Préparation

1. Ayın ba ında, ikinci kızım Gabrielle'in 1.
2. ya ını kutladık ve tabii ki bu vesileyle bir pasta yaptım.
3. Birkaç kısıtlamam vardı: Pastanın çe itli elemanlarını önceden hazırlayabilmem gerekiyordu, sarı meyvelerle (en sevdi i meyveler, dolayısıyla mevsim nedeniyle armutlar ve küçük bir elma dokunu uyla) ve çok yumu ak bir dokuya sahip olmalıydı ki küçük bir parça tadabilsin.
4. Bu yüzden, vanilya bulut kekimi temel alarak, birçok ekilde pi irilmi elma/armut ile ve vanilyalı diplomat kreması (benim favorim) ile yapmaya karar verdim.
5. Bu, muhtemelen çilekler ve di er ilkbahar/yaz meyveleri gelmeden önceki son meyveli tarifimdi, armutların tadını son bir kez çıkarmanın güzel bir yolu!
6. Malzemeler:Ters tart kalıbı Çırpıcı Mini e imli spatula Krem anti torbası 18mm uç 10mm uç Küçük tatlılar için 14mm uç Malzemeler :Madagaskar vanilyasını kullandım Madagaskar vanilya & Norohy vanilya özütü Valrhona: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı).
7. Hazırlık süresi: 1 saat + pi irme & so utma28cm tart için / 8-10 ki i : Yumu ak vanilyalı kek: yumurta akı kahverengi eker un tereya ı 1 yemek ka ı ı vanilya özütü Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
8. Yumurta aklarını ekerle birlikte sert ve pürüzsüz bir beze kıvamına gelene kadar çırpın.
9. Vanilya özütünü ve elenmi unu maryse ile ekleyin.
10. Bu karı ımın küçük bir kısmını so umu erimi tereya ına ekleyin.
11. Hazırlık homojen oldu unda, iki hamuru dikkatlice karı tırın.
12. Ya lanmı ve kahverengi ekerle pudralanmı kalıba dökün, ardından 180°C'ye önceden ısıtılmı fırına hemen 15 ila 20 dakika boyunca pi irin.
13. So umaya bırakın.
14. Elma-armut kompostosu : 2 armut 1 büyük elma veya 2 küçük elma 1 yemek ka ı ı vanilya

özütü Meyveleri soyun ve küçük küpler halinde do rayın.

15. Vanilya ve biraz su ile tencereye koyun ve ara sıra karı tırarak küçük parça kompostosu kıvamına gelene kadar kısık ate te pi irin (gerekirse, pi irme sırasında tekrar biraz su ekleyin).

16. So umaya bırakın.

17. Poche armutlar: 2 ila 3 armut eker itre su 2 yemek ka ı ı vanilya özütü Armutları soyun ve çekirdek yata nı çıkarın.

18. Su, eker ve vanilyayı kaynatın.

19. Armutları içine batırın ve yakla ık 30 dakika boyunca hafifçe kaynatın (armutlarınıza ba lı olarak ayarlayın, pi irme sonunda iyice yumu ak ve içten gelmelidir).

20. Zamanınız varsa, uruplarında so umalarını bekleyin.

21. Vanilyalı diplomat kreması: %35 ya içeren krem (1) tam ya lı süt 1 vanilya çubu u toz eker 2 yumurta 1 yumurta sarısı mısır ni astası %35 ya içeren krem (2) Vanilya çubu unun taneleri ile kremayı (1) ve sütü ısıtın.

22. Yumurtaları, yumurta sarısını ve mısır ni astasını çırpın, sonra sıcak sıvıyı üzerine dökün ve iyice karı tırın.

23. Her eyi tekrar tencereye alın ve sürekli çırparak orta ate te koyula tırın.

24. Muhallebiyi bir taba a dökün, temas edecek ekilde streçleyin ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.

25. So udu unda, kremayı (2) çırparak krema kıvamına getirin, ardından nazikçe muhallebiye ekleyin.

26. Hemen montaj a amasına geçin.

27. Montaj: So umu kompostoyu tartın tabanına yayın.

28. Bir diplomat kreması katı ekleyin ve yüzeyi düzleyin.

29. Armutları ince dilimler halinde kesin ve krema üzerinde yerle tirin, ardından tatmak için armutların etrafına diplomat krema sıkın!