

Тарт с панакота и лавандула

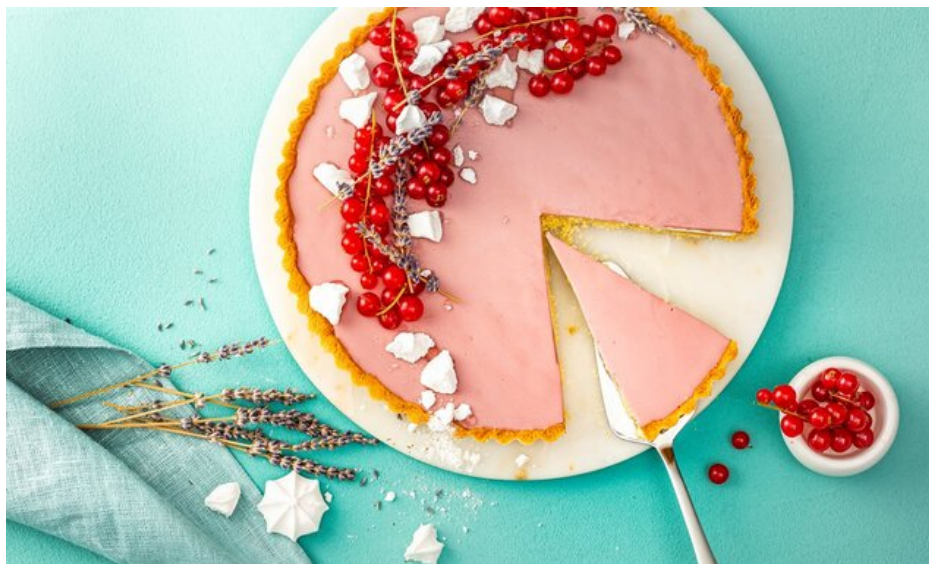
Нежният аромат на лавандула прави този тарт с панакота и касис неустоим

about 12 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 90 Min.



Съставки:

За тестото:

200 г брашно тип 405
30 г бадеми смлян
120 г масло меко
1 бр. жълтъци
60 г пудра захар

За панакотата:

350 мл сметана 30% масленост
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
30 г захар
2 щипка сол
1 с.л. лавандулови цветчета
0,5 пак. желатин Dr.Oetker

За панакотата с касис:

250 мл сок от касис
100 мл сметана 30%
40 г захар
2 щипка сол
2 стръка лавандула
0,5 пак. желатин Dr.Oetker

За декорацията:

2 бр. целувки
125 г касис
2 стръка лавандула

1 За тестото:

Добавете съставките за тестото в купа и омесете гладко тесто с помощта на приставката за месене на ръчния миксер. Разточете тестото, докато стане плоско, след това го увийте в стреч фолио, а после охладете в хладилник за поне 30 мин.

2 За тарта:

Загрейте предварително фурната (горна/долна топлина: 190°C). Разточете тестото върху леко набрашнена работна повърхност, докато се получи с диаметър най-малко 24 см, след това го постелете във формата за тарта. Покрийте с хартия за печене и след това насипете сурова леща, докато покрие дъното. Печете така на средния рафт на фурната за приблизително 15 мин. След това премахнете лещата и хартията за печене и допечете още 13 мин., докато се получи златистокафяв цвят.

recipe.preparation.top.bottom.heat about 190 °C

3 За панакотата:

Сложете сметаната, ваниловата паста, захарта, солта и лавандуловия цвят да заврят в тенджера. Свалете от котлона и оставете да се запари за около 8 мин. Накиснете желатина в студена вода. Прецедете сметановата смес през ситна цедка и отстранете лавандуловия цвят. Изстискайте желатина с ръце и го разбъркайте в панакотата.

Оставете сместа за панакота да се охлади за около 25 мин., след това изсипете върху тестото и замразете торта за приблизително 20 минути.

4 За панакотата с касис:

Сложете сока от касис, сметаната, захарта, солта и лавандуловия цвят да заврят в тенджера. Свалете от котлона и оставете да се запари за около 8 мин. Накиснете желатина в студена вода. Прецедете сместа през ситна цедка и отстранете лавандуловия цвят. Изстискайте желатина с ръце и го разбъркайте в панакотата от касис.

Оставете сместа да се охлади за около 30 мин., след това изсипете върху светлия слой панакота и охладете торта в хладилник в рамките на един час.

5 За декорацията:

Измийте касиса, подсушете и нарежете метлиците на две, ако е необходимо. Натрошете целувките. Извадете торта от формата и сервирайте украсено с касис, целувки и свежа лавандула.

Tip from the Test Kitchen

- Вместо сок от касис за декорация може да използвате сок от манго и резени манго.