Тарт с абрикосовым курдом и меренгой (16 января 2014)



У Танечки tata_cher увидела лавандовый курд с персиками. Так захотелось попробовать, но персиков не было, решила сделать с абрикосовым пюре. Немного видоизменила рецепт. Так как у меня осталось тесто для тарта, решила сделать тарт. Ну, и после курда остались белки, решила и их использовать и сделать меренгу.

В общем, вышел такой тарт. Напишу о своих ошибках: курд получился жидковатым, больше подходит для того, чтобы есть его вприкуску с печеньками.

Так как ждала в гости подруг, то резали мы его сразу, поэтому резался он плохо. Но вот сегодня я достала остатки, которые пролежали в холодильнике ночь - курд загустел, немного пропитал основу, тарт хорошо резался. В общем, вывод - надо такие тарты оставлять на ночь и класть побольше сливочного масла или же немного крахмала.
Но вкус получился просто замечательным. Сразу и не узнаешь абрикосы, но послевкусие остается незабываемым - абрикосы, лимон и лаванда и все это окутано таким сливочным вкусом. ММ, вкусно.
Танечка, спасибо большое за рецепт. Вкус прямо поразил.

Ингредиенты и приготовление (d=18см):

Тесто:

125 г холодного сливочного масла
30 г сахара
70 г молотого миндаля
180 г муки
1 яйцо
соль

Этого теста хватит на 2 тарта + еще печенье.
Перемешать руками или в миксере масло, сахар, соль, миндальную муку и муку в крошку. Добавить яйцо, быстро собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку, немного сплющить и охладить в холодильнике 1 час.
Раскатать 3-4 мм, выложить в кольцо для тарта, сформировать тарт. Наколоть вилкой дно.Заморозить. В этот раз решила груз не класть. Мне не очень понарвилось - дно стало подниматься, в итоге - глубина получилась меньше. С грузом получается лучше результат.
Охладить, снять кольцо. Подравнять края теркой.

Абрикосовый курд с лавандой:

2 желтка
200 г абрикосового пюре
0.5 ст.л. лаванды
50 г сахара
сок 1 лимона

50 г сливочного масла

Абрикосовое пюре нагреть с лавандой. Желтки смешать с сахаром и соком лимона. Вылить к пюре, сварить курд до 84С. Снять с огня, процедить через сито, чтобы убрать цветочки лаванды. Остудить до 40С. Вмешать сливочное масло. Остудить. Заполнить курдом основу тарта. Положить в холодильник.

Меренга:
2 белка
125 г сахара
Взбить белки с сахаром до твердых пиков.
Выдавить поверх курда, пройтись горелкой. Положить в холодильник.
Приятного чаепития.

Комментарии (32)

aranart 16 января 2014 03:10

Я понимаю, что это из-за незастывшей начинки, но выглядывающий из-под меренги курд выглядит так призывно)Сочетание звучит очень вкусно)

eastflower 16 января 2014 08:43

Дарик, сочетание очень хорошее, летом с персиками попробую, если лаванда останется. А начинка вначале была такая растекающаяся, но это не помешало нам всъесть большую часть.

liligorina 16 января 2014 03:26

Ты так вкусно описываешь, что прям сразу хочется попробовать :)

eastflower 16 января 2014 08:47

Лиля, спасибо! Надеюсь, вспомнишь про рецепт летом, когда будет много персиков и абрикосов. Я побоялась, что забуду, решила опробовать. Вкус понравился, очень. А над текстурой еще надо поработать.

monka_i_eda 16 января 2014 03:26

ммм, абрикосовый курд! люблю курды, но абрикосовый еще не пробовала. звучит заманчиво!

eastflower 16 января 2014 08:47

Сонечка, тебе понравится. С легкой кислинкой, но такой вкусный.

tanyakasko 16 января 2014 04:14

а можно мне кусочек)))) всё, что с меренгой и лавандой, просто не может быть невкусным))))

eastflower 16 января 2014 08:48

Танечка, угощайся. Я лаванду недавно распробовала. Да, и достать у нас ее трудно.

tanyakasko 16 января 2014 19:18

я тоже в этом году первый раз её попробовала, раньше тоже её не достать у нас было, а сейчас уже можно без проблем в интернете достать! Делала чернично-лавандовый крем - это просто нереально вкусно было....

iiirusya 16 января 2014 04:43

Обалденно вкусно!Я тоже на этот курд засматриваюсь :)

eastflower 16 января 2014 08:48

Ирочка, тебе точно понравится. С твоими печеньками это будет супер вкусно.

nnsvz_1 16 января 2014 05:07

аппетитно, однако! :)

eastflower 16 января 2014 08:48

Натулик, спасибо!

sago_cuisine 16 января 2014 09:26

Выглядит очень вкусно, Лена! Ты там буковку поменяй в начале поста "С" на "Д".

eastflower 16 января 2014 10:09

Светочка, спасибо большое! Исправила.

innagenne 16 января 2014 09:29

Леночка, ты так описываешь вкусно!!!! Прямо вот идти и делать)))Но у меня чизкейк на очереди)))

eastflower 16 января 2014 10:10

Инночка, как я тебя понимаю. Сама сижу вечером в ленте и столько всего хочется. Уже папка с закладками битком забита. Надо все разобрать и начать делать.

para_gn0m0v 16 января 2014 09:44

Я уже давно собираюсь попробовать лавандовую выпечку, но пока не могу купить лаванду. Когда была возможность, не купила, теперь найти не могу. А у лаванды в выпечке сильный запах, Лен?

eastflower 16 января 2014 10:13

Оксаночка, мне ее тоже было не достать, девочки с Москвы презентовали. Говорят, что в интернет-магазине заказывают из Франции.Если класть немного, то хороший легкий аромат, конечно, если переложить, то будет, как одеколон. Это надо под себя построить, как тебе нравится. У меня муж и пробовать не стал, сказал, что не нравится. Зато мы, девочки, душу отвели. Я вот хочу попробовать лимонад сделать. Видела у девочек летом.

sunpolina 16 января 2014 10:56

абрикосы, лимон и лаванда - волшебное сочетание!!

eastflower 16 января 2014 11:29

Полиночка, это точно. Такое летнее, хотя для нас не особо привычное.

zykerka_zuki 16 января 2014 11:58

чудесный тарт!!! супер!!!

eastflower 16 января 2014 14:09

Оксаночка ,спасибо большое!

natapovarenok 16 января 2014 12:56

Ленусь, выглядит очень вкусно!

eastflower 16 января 2014 13:46

Наташенька, он вкусный, с кислинкой, которую сглаживала меренга.

katrin_kivi 16 января 2014 14:32

я когда готовила лимонный тарт, то курда на ночь в холодильнике оставляла, но все равно тарт был очень сочный, может все же дело в том, что недостаточно застыл?)обожаю лаванду! интересно в таком сочетании попробовать!

eastflower 16 января 2014 15:17

Катюшка, наверное, масла было мало. Я когда по Эрме делала, сначала удивилась, сколько он масла туда кладет, но застывает все отлично, даже на занятии в холодильнике прихватился и можно было его спокойно резать. Здесь масла мало. Но это даже хорошо. А то, что резался плохо -так это только мы знаем :-)))

dancedance92 16 января 2014 21:06

А я даже не пробовала с лавандой ничего((Где бы ее раздобыть:)) девочки часто выкладывают что-то с лавандой, мне теперь все больше и больше интересно!))Леночка, ты такая молодец, постоянно у тебя вкусности разные:))Представляю как семья довольна:))Тарт - красавец:)

tata_cher 16 января 2014 22:48

Лена, у тебя по цвету просто классный получился, у меня почему- то яркий вышел, и по констистенции, да, он должен настояться, так форму не держит))

eastflower 16 января 2014 23:51

Танечка, спасибо! У тебя, наверное, персики были яркими. Летом обязательно с персиками попробую.

flamebelle 18 января 2014 18:19

Леночка, выглядит восхитительно! Празднично очень! И изысканно!

eastflower 18 января 2014 18:42

Оксаночка, спасибо! Рада твоему возвращению.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast